BONGO

Rendez-vous Gastronomique

Choix parmi plus de 100 restaurants raffinés

DÉCOUVRIR, CHOISIR, SE DIVERTIR

Apprêtez-vous à vivre une expérience inoubliable. Prenez d'abord le temps de parcourir ce livret. Vous y trouverez un descriptif et des photos des établissements que nous avons sélectionnés. Vous y trouverez aussi les formules proposées par chaque restaurant. Ce livret vous fournit donc une image concrète de l'activité et espère ainsi répondre à vos attentes. Tous les établissements sélectionnés ont reçu la visite d'un de nos collaborateurs.

Après avoir fait votre choix, il ne vous reste plus qu'à réserver en contactant directement le restaurant tout en tenant compte de ses disponibilités. Vous trouverez toutes les coordonnées utiles dans ce livret.

BON AMUSEMENT!

Contactez-nous à l'adresse suivante pour nous faire part de vos questions ou autres remarques:

Bongo Belgique
Kronenburgstraat 27
2000 Anvers
T +32 (0)3 202 16 60
info@bongo.be

Bongo Belgium
@Bongobavarde

COMMENT UTILISER CE BONGO?

1. Faites votre choix dans ce livret.

2. Activez votre chèque-cadeau en enregistrant le numéro du chèque-cadeau sur **www.mybongo.be**. Les chèques-cadeau n'ayant pas été activés ne seront pas acceptés par les établissements. Si vous ne parvenez pas à l'activer en ligne, téléphonez au numéro suivant: +32 (0)3 242 81 36.

3. Prenez directement contact avec le restaurant de votre choix et réservez grâce au numéro de votre chèque-cadeau.

4. Remettez votre chèque-cadeau original dûment complété en arrivant sur place le jour de votre réservation.

Attention: votre Bongo a une date limite de validité. Vous pouvez consulter les conditions, les frais et la procédure de prolongation des chèques-cadeaux sur **www.bongo.be/echanger.**

IMPORTANT

- Ce Bongo donne droit à **un dîner gastronomique pour deux personnes** (boissons non comprises), à déguster dans l'un des restaurants sélectionnés. Vous trouverez sa date limite de validité sur le chèque-cadeau.
- Vous pourrez réserver dès que votre bon sera activé. Il suffit pour cela d'inscrire votre code (figurant au dos du chèque-cadeau) sur le site **www.mybongo.be**.
- Certains établissements peuvent vous demander un numéro de carte de crédit en guise de garantie. D'autres souhaitent recevoir le chèque-cadeau dûment complété à l'avance. Dans ce dernier cas, nous conseillons d'envoyer le chèque-cadeau en recommandé à l'établissement concerné. Il est également plus prudent d'en conserver une copie et de l'emporter le jour de la réservation.
- Si vous souhaitez réserver une table dans un établissement bien précis, nous vous conseillons de ne pas tarder à effectuer votre réservation.
- N'oubliez pas de préciser que vous êtes en possession d'un Bongo.
- Sauf convention préalable contraire, la valeur de ce Bongo ne peut être déduite d'une autre formule que celle décrite dans ce livret et ne peut être déduite d'une facture globale.
- Vous souhaitez modifier votre réservation? Prenez directement contact avec l'établissement concerné. Attention: si vous avez réservé mais que vous ne vous présentez pas comme convenu, le chèque-cadeau sera considéré comme utilisé.

BON À SAVOIR

- Le chèque-cadeau dûment complété équivaut à une preuve de paiement.
- Bongo ne peut vous garantir qu'une table sera libre à la date souhaitée dans l'établissement de votre choix. Si l'établissement affiche complet, vous trouverez d'autres possibilités en feuilletant ce livret.
- Toutes les formules reprises dans ce livret s'entendent sous réserve de modifications et d'erreurs d'impression. Veuillez consulter le site **www.usebongo.be** (dans l'onglet Errata) pour prendre connaissance des modifications ou errata éventuels.
- Vous bénéficierez de la formule décrite dans ce livret. Les suppléments éventuels (boissons par exemple) se règleront directement à l'établissement concerné.
- Pour échanger un Bongo ou prolonger sa durée de validité, surfez sur **www.bongo.be/echanger**.
- Le bon déroulement de votre repas relève de la responsabilité de chaque établissement. Si un élément ne devait pas être à votre goût, Bongo ne pourrait en être tenu responsable.

ACHETER UN BONGO?

- Surfez sur **www.bongo.be** ou appelez le +32 (0)3 202 16 60.
- Pour un aperçu actuel de nos Bongo Shops et points de vente, surfez sur **www.bongo.be**.

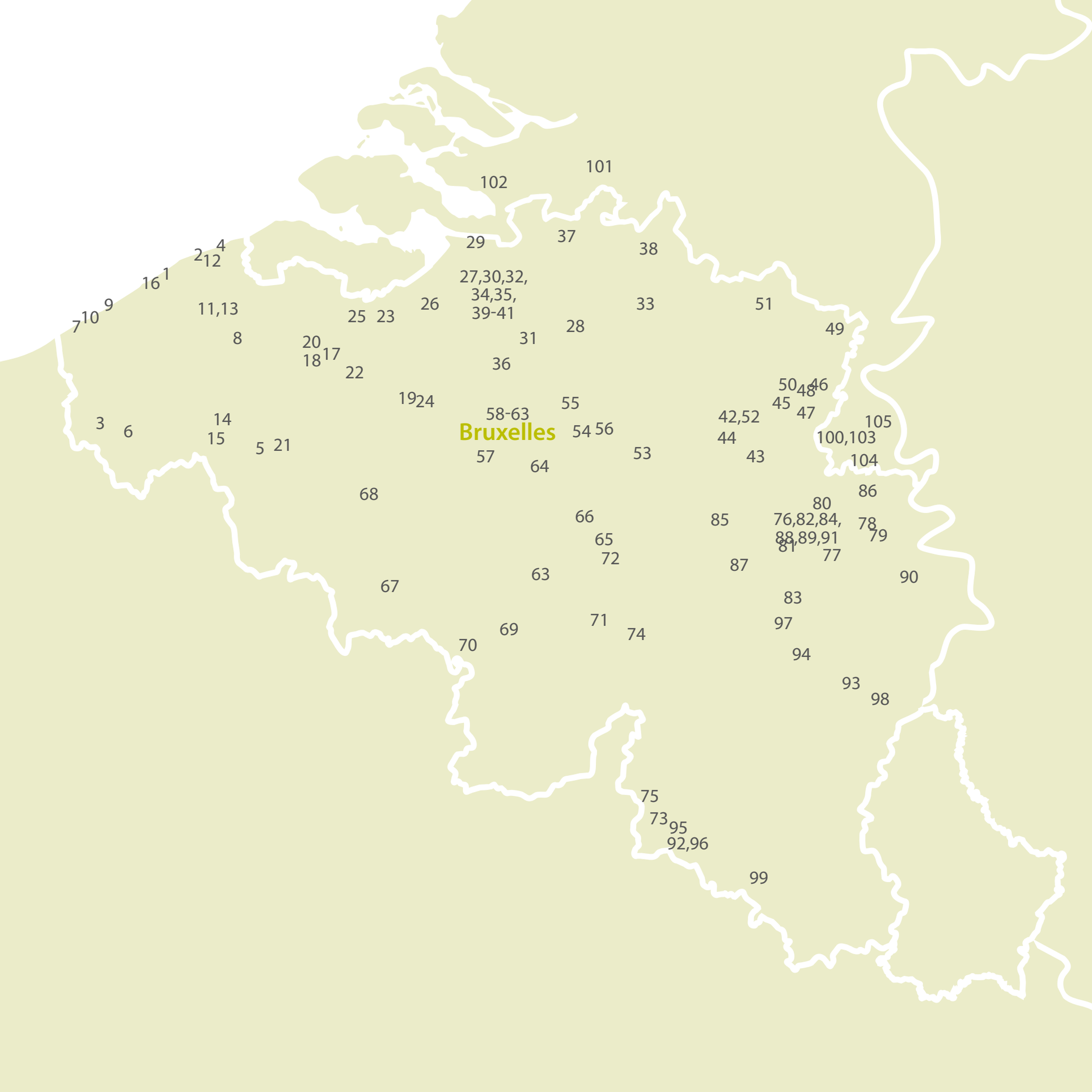
CONTENU

1. Le Homard et la Moule à Bredene 11
2. De Kotee Jardin à Blankenberge 13
3. Pegasus à Poperinghe 15
4. La Croisette à Knokke 17
5. De Gouden Klokke à Avelgem 19
6. De Steenen Haene à Ypres 21
7. Imperial à La Panne 23
8. Di Coylde à Beernem 25
9. Restaurant Eglantier à Oostduinkerke 27
10. Oh Restaurant à Saint-Idesbald 29
11. Restaurant Manuscript à Bruges 31
12. Open Fire à Knokke 33
13. Parkrestaurant à Bruges 35
14. Het Bourgondisch Kruis à Cuerne 37
15. Sandton Hotel Broel à Courtrai 39
16. Bistro-Restaurant Fort Napoleon à Ostende 41
17. Restaurant Korenhuis à Gand 43
18. De Klosse à Zwijnaarde 45
19. Het Verschil à Alost 47
20. Vredesdreef 3 à Vinderhoute 49
21. Paul de Pierre à Maarkedal 51
22. Geuzenhof à Massemen 53
23. Restaurant - Feestzalen Tybeert à Daknam 55
24. La Tourbière à Alost 57
25. Kasteel van Saffelaere à Lochristi 59
26. Restaurant Arno à Beveren 61
27. L'Amitié à Anvers 63
28. à la carte à Heist-op-den-Berg 65
29. Martinushoeve, Restaurant 't Melkhuis à Zandvliet 67
30. Restaurant Bernardin à Anvers 69
31. Gekrulde Zinnen à Lierre 71
32. Dock's Café à Anvers 73
33. Het Keukenorkest à Geel 75
34. Vina Clara à Borgerhout 77
35. De Boecherie à Boechout 79

36. L'olivier à Sint-Katelijne-Waver 81
37. Torsk à Brecht 83
38. Vin Perdu à Oud-Turnhout 85
39. Jardin Public à Berchem 87
40. Restaurant Volef's à Anvers 89
41. Gigi il Bullo à Anvers 91
42. De Kwizien à Hasselt 93
43. Altermezzo à Tongres 95
44. De Kleine Stoof à Alken 97
45. Restaurant Corneille à Genk 99
46. De Mangerie à Eisden 101
47. Hostellerie La Butte aux Bois - Relais & Châteaux à Lanaken 103
48. La Feuille d'Or à Dilsen-Stokkem 105
49. Kasteel Wurfeld à Maaseik 107
50. Hostellerie Mardaga – Different Hotels à As-Genk 109
51. Het Fornuisje à Peer 111
52. Het Smaaksalon à Hasselt 113
53. Fidalgo à Tirlemont 115
54. De Bibliotheek à Vaalbeek 117
55. Dumon à Wakkerzeel 119
56. Het Land aan de Overkant à Heverlee 121
57. Bistro Oud Dorp à Huizingen 123
58. La Manufacture à Bruxelles 125
59. L'Atelier de la Truffe Noire à Bruxelles 127
60. Chalet de la Pede à Anderlecht 129
61. COSPAIA à Bruxelles 131
62. L'Ange Corner à Bruxelles 133
63. Be Café Marché Jourdan à Bruxelles 135
64. Nanoo's à La Hulpe 137
65. Une Autre Histoire à Walhain-Perbais 139
66. Le Morimont à Céroux-Mousty 141
67. Le Restaurant Marchal à Mons 143
68. Aux 9 Tilleuls à Silly 145
69. Le Pré Vert à Ham-sur-Heure 147
70. Lettres Gourmandes à Montignies-Saint-Christophe 149
71. Hôtel-Restaurant Le Castel à Fosses-la-Ville 151
72. Le Moulin de l'Escaille à Gembloux 153

73. Hostellerie Fief de Liboichant à Alle-sur-Semois 155
74. Les 4 Arbres à Lustin 157
75. Hotel-Restaurant Moulin Simonis à Laforêt 159
76. Côté Goût à Liège 161
77. La Villa des Roses à Aywaille 163
78. Hotel-Restaurant Verviers à Verviers 165
79. La Croustade à Heusy 167
80. La Pignata à Barchon 169
81. La Villa Boncelles à Boncelles 171
82. Bruit Qui Court à Liège 173
83. Restaurant Carpe Diem à Ouffet 175
84. Le Cheverny à Liège 177
85. Le Petit Axhe à Waremme 179
86. Le Charmes-Chambertin à Thimister-Clermont 181
87. Un Temps pour Soi à Villers-le-Bouillet 183
88. L'Ecailler à Liège 185
89. Restaurant Le Sélys à Liège 187
90. Hôtel Cyrano à Waimes 189
91. Le Ponticino à Chênée 191
92. La Ferronnière à Bouillon 193
93. La Plume d'Oie à Nadrin 195
94. Au Moulin de Hamoul à Rendeux 197
95. Aux Roches Fleuries à Frahan-sur-Semois 199
96. Hôtel de la Poste - Relais de Napoléon III à Bouillon 201
97. Le Sanglier des Ardennes à Durbuy 203
98. La Fleur de Thym à Houffalize 205
99. Au Cœur de Lacuisine à Florenville-Lacuisine 207
100. Cachet à Maastricht (NL) 209
101. Restaurant Chocolat à Breda (NL) 211
102. Het Oude Raadhuis à Halsteren (NL) 213
103. Brasserie FLO Maastricht à Maastricht (NL) 215
104. Restaurant Miró à Gulpen (NL) 217
105. Restaurant Pirandello à Landgraaf (NL) 219

Le contenu et la liste des formules qui figurent dans ce Bongo évoluent continuellement tout au long de l'année. Pour plus d'informations, surfez sur notre site **www.usebongo.be**.


Bruxelles
101
102
29
37
38
2
4
12
1
16
27,30,32,
34,35,
39-41
9
10
7
11,13
25
23
26
33
51
28
49
8
31
20
18
17
22
36
50
48
46
19
24
55
45
47
3
14
15
58-63
54
56
42,52
105
6
5
21
44
100,103
57
53
43
104
64
68
86
80
66
85
76,82,84,
78
65
88,89,91
81
79
72
77
87
63
90
67
83
71
97
69
74
70
94
93
98
75
73
95
92,96
99

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi, mardi et samedi midi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

LE HOMARD ET LA MOULE

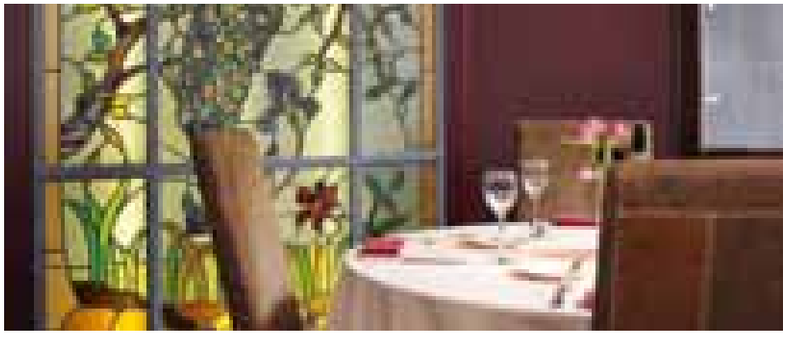
Duinenstraat 325
8450 Bredene
Belgique
T +32 (0)59 32 02 28
info@lehomardetlamoule.be
www.lehomardetlamoule.be

Comme son nom l'indique, Le Homard et la Moule est un restaurant spécialisé dans les coquillages et crustacés. Installé à Bredene, ce restaurant se distingue par sa carte inventive et teintée d'originalité. Ainsi, vous pourrez peut-être y déguster un tataki de thon (concombre, ponzu, sésame, algues et mayonnaise japonaise) ou un chateaubriand de bœuf (truffe, jus de vin rouge, boudin blanc, betterave rouge, potiron et garam masala). Le restaurant Le Homard et la Moule conjugue le meilleur des saveurs de la terre et de la mer. Le cadre se veut chic et contemporain, joliment mis en valeur par un éclairage design et des teintes qui se déclinent tout en sobriété.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Décor chic et contemporain - les aplats de noir dominent - dans cette institution dédiée au homard et au poisson. Recettes classiques ou plus inventives.'



BON À SAVOIR

Jours de fermeture: du lundi au jeudi en basse saison; mardi et mercredi en haute saison (juillet et août). Le Bongo est valable le midi et le soir.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

DE KOTEE JARDIN

Langestraat 42
8370 Blankenberge
Belgique
T +32 (0)50 41 71 41
info@kotee-jardin.be
www.kotee-jardin.be

Dans le jargon du théâtre, 'côté jardin' désigne le côté gauche de la scène. Lorsque vous saurez que l'établissement Kotee Jardin fait partie du Witte Paard, un théâtre des variétés connu pour présenter de nombreuses revues, vous comprendrez immédiatement le clin d'œil au monde de la scène. Au Kotee Jardin, chaque table porte le nom d'un artiste tandis que le décor rappelle les strass et les paillettes du show business. Côté cuisine, vous pourrez y savourer de délicieux mets franco-belges et divers plats de poissons. Grâce aux spécialités régionales et aux suggestions de saison, vous y trouverez toujours votre recette préférée!

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: dimanche et lundi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

PEGASUS

Guido Gezellestraat 7
8970 Poperinghe
Belgique
T +32 (0)57 33 57 25
info@pegasusrecour.be
www.pegasusrecour.be

Si l'on doit la décoration du restaurant Pegasus au célèbre Pieter Porters, c'est à Bert Recour que l'on s'en remet pour déguster une délicieuse cuisine synonyme de fraîcheur et de qualité. Diplômé de l'école hôtelière Ter Duinen (Coxyde), Bert a notamment travaillé avec Bruneau, Geert van Hecke (De Karmeliet) ou encore Peter Goossens (Hof van Cleve). Au restaurant Pegasus, Bert Recour met le cap vers les contrées exotiques et méridionales en concoctant des petits plats qu'il est très agréable de déguster sur la terrasse en été.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Carte actuelle, délicieux desserts, lambris et carrelages anciens en salles, belle terrasse.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi soir, mardi et mercredi (uniquement mardi et mercredi en été).
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité. Veuillez noter que le restaurant La Croisette n'accepte pas les cartes de paiement.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

LA CROISETTE

Van Bunnenplein 24
8300 Knokke
Belgique
T +32 (0)50 61 28 39
M +32 (0)478 32 19 17

Comme son nom l'indique, La Croisette rend hommage à la cuisine française tout en exploitant les richesses de la cuisine belge: écrevisses, foie gras et haricots, ris de veau sauce asperge et truffe… Tout est raffiné! Les vins font de même la part belle à la France, sans pour autant ignorer les grandes bouteilles provenant d'autres cépages de la planète. Situé Van Bunnenplein à Knokke, ce restaurant trône donc à quelques mètres de la plage et de la digue.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Enseigne verte où les menus surfent sur la vague du bon rapport qualité-prix. Chaleur et intimité dans la déco: teintes ocre-orange, lustre à pendeloques, cheminée à gaz. Accueil agréable de la patronne'.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi soir, mardi et mercredi, excepté les jours fériés.
Attention: le nombre de tables disponibles le week-end est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

DE GOUDEN KLOKKE

Trappelstraat 25
8581 Avelgem
Belgique
T +32 (0)55 38 85 60
info@degoudenklokke.be
www.degoudenklokke.be

Le petit village d'Avelgem se situe à la frontière de trois provinces de notre pays: la Flandre orientale, la Flandre occidentale et le Hainaut. C'est là où l'Escaut joue le rôle de frontière linguistique que l'on découvre aussi une jolie fermette blanche abritant un restaurant gastronomique dont la réputation dépasse de loin les environs: De Gouden Klokke. Thierry Vancoppenolle et Ann Hoste forment un couple sympathique. En 2006, si le succès est immédiat, on le doit évidemment aux compétences d'Ann et de Thierry. Au Gouden Klokke, les tables sont toujours soigneusement dressées (à l'intérieur comme sur la terrasse posée en pleine nature), le dîner est tout simplement inoubliable.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: mardi et mercredi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

DE STEENEN HAENE

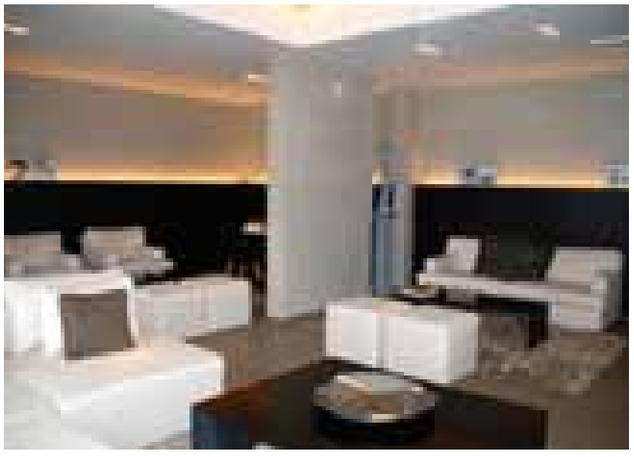
Komenseweg 21
8900 Ypres
Belgique
T +32 (0)57 20 54 86
info@desteenenhaene.be
www.desteenenhaene.be

Installé à Zillebeke, dans la région d'Ypres, le restaurant De Steenen Haene forme un concept à part entière où l'on revient toujours avec beaucoup de plaisir et de régularité. Le secret? Une ambiance conviviale et une cuisine de qualité. Wouter Beuselinck et Hilde Notebaert font tout pour satisfaire leurs clients depuis plus de seize ans. Au niveau de la répartition des tâches, Wouter s'occupe des fourneaux et Hilde de la salle. Prônant une approche authentique, le restaurant De Steenen Haene baigne dans un cadre traditionnel largement dominé par le bois et la pierre rouge. Le menu privilégie les valeurs sûres et les grands classiques de la cuisine franco-belge.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Fermette typique où l'on ripaille agréablement en famille, dans un décor rustique chaleureux. Rôtissoire au feu de bois en salle.'



BON À SAVOIR

Jours de fermeture: mercredi et jeudi (uniquement mercredi pendant les vacances scolaires).

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique. Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

IMPERIAL

Leopold I Esplanade 9
8660 La Panne
Belgique
T +32 (0)58 41 42 28
imperial@skynet.be
www.imperialdepanne.be

Au bout de la digue de La Panne, l'Impérial baigne dans un décor élégant où profiter à foison de tous les délices qu'offre la mer. Ce restaurant mérite amplement son nom vu la qualité des produits et sa cuisine de haut niveau. Tout en dînant, admirez-y une belle vue sur la mer et les dunes. Par beau temps, vous pouvez également vous installer sur l'accueillante terrasse lounge pour vous repaître du soleil et de l'air marin. On y trouve un plancher en bois et vous êtes entouré de voiles rayées de bleu et de blanc et de parasols. Vous êtes ainsi protégé du vent lorsque vous contemplez le jeu des vagues. Côté cuisine, l'Impérial vous propose une cuisine légère et préparée à base d'authentiques produits de la mer, particulièrement des fruits de mer.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Pour déguster, en bord de mer, spécialités de homard et bouillabaisse… Le cadre est moderne (expositions d'art), avec une jolie terrasse. A noter: une salle de séminaire qui accueille régulièrement des événements.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi, mardi et dimanche soir.
Attention: le nombre de tables disponibles le week-end est limité. La formule n'est pas valable lors des jours fériés.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

DI COYLDE

Sint-Jorisstraat 82
8730 Beernem
Belgique
T +32 (0)50 78 18 18
welkom@dicoylde.be
www.dicoylde.be

C'est dans un écrin de verdure situé en périphérie de Beernem que se love l'établissement Di Coylde. Aux fourneaux, on retrouve Jürgen Coussement, un chef qui compte déjà plus de vingt ans d'expérience au compteur. Jürgen a ainsi travaillé au Château Neercanne à Maastricht, ayant été en outre récompensé de la Cuillère d'Argent 2001 et de nombreuses autres distinctions. Son ambition est bien évidemment de faire vibrer ses clients et de susciter des émotions culinaires. Annie Raemdonck dirige l'équipe de salle depuis 2008 et vous accueille toujours avec plaisir. Tout en élégance, l'intérieur du restaurant Di Coylde baigne dans un cadre authentique et apaisant.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Suivez l'allée bordée de platanes et passez les douves… Une belle entrée en matière pour cette splendide propriété quasi à la campagne! Ces impressions liminaires se concrétisent dans l'assiette, qui conjugue joliment esprit d'aujourd'hui et raffinement. Intéressante formule.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi et mardi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

RESTAURANT EGLANTIER

Albert I-laan 141
8670 Oostduinkerke
Belgique
T +32 (0)58 51 32 41
info@restauranteglantier.be
www.restauranteglantier.be

Le restaurant Eglantier, blotti au cœur des dunes, a tout pour plaire. Au fil des ans, il se construit une solide réputation et séduit les gastronomes comme les épicuriens. A la côte belge, l'adresse est tout simplement incontournable.

Stéphane Derhille s'active aux fourneaux avec un plaisir immense. Ses plats sont légers, de haute facture mais surtout accessibles à toutes les bourses, malgré le large éventail de poissons et de fruits de mer. Talentueux et créatif, Stéphane transforme de simples produits en petits bijoux destinés à vous mettre l'eau à la bouche. Accompagné du vin adéquat, votre repas n'en sera que plus sublimé! Si vous souhaitez prolonger le plaisir, il suffit de réserver une chambre au Hof Ter Duinen, l'hôtel trois étoiles attenant au restaurant Eglantier.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Table soignée incorporée à un hôtel bien accueillant. Bons menus servis dans une salle moderne façon ''jardin d'hiver'', pourvue de chaises en Lloyd Loom, ou l'été en plein air.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi, mardi et vendredi midi (sauf durant les vacances, uniquement fermé lundi et mardi).
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

photo: © Ron Alblas

OH RESTAURANT

Koninklijke Baan 289
8670 Saint-Idesbald (Coxyde)
Belgique
T +32 (0)58 52 05 72
info@oh-restaurant.be
www.oh-restaurant.be

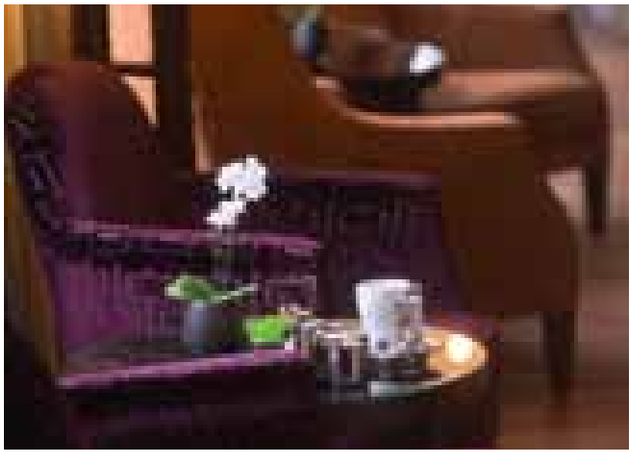
Oh Restaurant, un restaurant tendance situé près de la plage de Saint-Idesbald, surprend d'emblée par son intérieur moderne et sobre.

Le cadre chaleureux et l'ambiance conviviale se prêtent à merveille à la dégustation de la cuisine créative et stylée de haut niveau. Sans tomber dans les extrêmes, le chef Ivan Puystiens propose une cuisine contemporaine avec des touches innovatrices qui transforme chaque client occasionnel en habitué. Cherchant à surprendre leurs clients, Ivan et son équipe travaillent les produits régionaux de qualité avec audace. En été, pensez à réserver une place sur la jolie terrasse.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise cinq services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Une adresse incontournable sur la côte belge! Œuf poché aux crevettes au crumble de topinambours: la cuisine allie valeurs sûres et inédites, tout en mettant en valeur ce que la région offre de meilleur.'



BON À SAVOIR

Jour de fermeture: dimanche.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

photos: © Jan Darthet

RESTAURANT MANUSCRIPT

Prinsenhof 8
8000 Bruges
Belgique
T +32 (0)50 44 78 88
restaurant@hoteldukespalace.be
www.hoteldukespalace.com

C'est au sein du Hotel Dukes' Palace de Bruges - un cinq étoiles installé sur le site de l'ancien château des ducs de Bourgogne - que l'on découvre le restaurant Manuscript. Les décorateurs du restaurant se sont inspirés de la sérénité de l'endroit pour créer un cadre délicat, apaisant et chaleureux où savourer une cuisine de haut niveau. Au cœur de Bruges, ce restaurant est donc un lieu idéal pour savourer mille et un délices dans une ambiance élégante et historique. La carte du Manuscript trahit une cuisine contemporaine. Durant l'été, la terrasse avec le jardin de l'hôtel est un vrai havre de paix au cœur de Bruges.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi et mardi en basse saison; uniquement lundi en haute saison (ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires et les jours fériés).
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

photo: © Jan De Meuleneir

OPEN FIRE

Zeedijk-Knokke 658
8300 Knokke
Belgique
T +32 (0)50 60 17 26
info@openfire.be
www.openfire.be

Laurent et Xavier Maes ont brillamment relevé un pari audacieux: métamorphoser le restaurant Open Fire de Knokke. Dans un cadre moderne, on y déguste des petits plats savoureux et raffinés. Proximité de la mer oblige, les poissons, les fruits de mer et les crustacés s'en donnent ici à cœur joie: crevettes, crabe, homard, sole meunière, cabillaud, saumon,… Mais que les amateurs de viande se rassurent, ils trouveront également de quoi satisfaire leurs envies. Le soleil vous fait l'honneur d'agrémenter votre repas? Demandez une table en terrasse et profitez de l'iode.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Le professionnalisme peut produire des merveilles, vous le constaterez dans ce sympathique bistrot contemporain. Didier et Dominique Bonnot-Bolle vous régalent d'un accueil chaleureux, d'un menu intéressant et de plats classiques comme ceux qu'on espère trouver à la côte.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi et jeudi.
Attention: le nombre de tables disponibles le week-end est limité. Vérifiez la disponibilité sur le site du restaurant.

Réservation obligatoire sur www.parkrestaurant.be. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique et le numéro du voucher.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

PARKRESTAURANT

Minderbroedersstraat 1
8000 Bruges
Belgique
M +32 (0)497 80 18 72
info@parkrestaurant.be
www.parkrestaurant.be

Le Guesthouse Home Fleuri se situe en bordure du parc Astrid, à seulement cinq minutes de marche du centre-ville de Bruges. Cette maison d'hôtes de tradition existe depuis plus de quinze ans et est définitivement synonyme de convivialité.

Le Parkrestaurant, qui se situe à la même adresse, est animé par Axel et Frédéric Bruggeman depuis plus de vingt ans. Dans une ambiance décontractée, ils vous accueillent avec le sourire et vous servent de délicieux petits plats inspirés de la cuisine franco-belge. Le Parkrestaurant est membre de la Chaîne des Rôtisseurs de Belgique et du Club gastronomique Prosper Montagné. Frédéric, le chef, fait quant à lui partie de l'Ordre des 33 Maîtres-Queux de Belgique.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes. Il sera demandé un supplément de 5 euros pour certains plats. L'information est clairement précisée dans le menu.

Attention: il vous sera demandé de commander sur place pour au moins 10 euros de consommation par personne.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi soir, mardi soir, mercredi, jeudi soir et dimanche soir.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

photos: © Carl Lapeire

HET BOURGONDISCH KRUIS

Brugsesteenweg 400
8520 Cuerne
Belgique
T +32 (0)56 70 24 55
info@het-bourgondisch-kruis.be
www.het-bourgondisch-kruis.be

La croix de Bourgogne, que l'on appelle aussi croix de saint André, est un symbole très présent dans la culture européenne. Au restaurant Het Bourgondisch Kruis, elle incarne peut-être un certain art de vivre et une cuisine généreuse. Aux fourneaux, le chef David Demey fait l'éloge des produits frais et de saison et mitonne des petits plats classiques, mais relevés d'une touche personnelle et novatrice. Ce restaurant se distingue aussi par sa superbe cave voûtée et sa cave à vin où vous trouverez des vins du Nouveau Monde. Kathleen Hostens, une hôtesse parfaite, se fera toujours un plaisir de vous conseiller en matière de vin.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Menu de notre temps servi dans un cadre actuel et clair où règne la pierre de Bourgogne. Belle cheminée allumée en saison. Cave-salon rustique.'

BON À SAVOIR

Jour de fermeture: samedi midi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

SANDTON HOTEL BROEL

Broelkaai 8
8500 Courtrai
Belgique
T +32 (0)56 21 83 51
kortrijk@sandton.eu
www.sandton.eu/kortrijk

C'est dans l'ombre des tours du Broel que se cache l'Hotel Broel, un hôtel charmant et reposant ancré au bord de la Lys. Vous y jouirez donc d'un cadre pittoresque, mais aussi d'un accès rapide au centre historique de la ville. Le Bistro Restaurant Broel baigne quant à lui dans une ambiance qui cadre parfaitement avec la richesse historique des tours du Broel à qui l'hôtel doit son nom.

De délicieuses créations culinaires sont servies au restaurant. La carte propose un vaste choix de poissons, viandes et produits de saison, le tout inspiré principalement de la cuisine française. Le service est impeccable et les petits plats raffinés qui sortent de la cuisine ne font que renforcer ce sentiment de qualité.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Choix mi-traditionnel mi-bistrotier et menu mensuel élaboré, proposés dans un décor rustico-moderne (voûtes et pierre de France) ou dehors face à la rivière.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi et mardi, excepté en juillet et en août.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique. Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

BISTRO-RESTAURANT FORT NAPOLEON

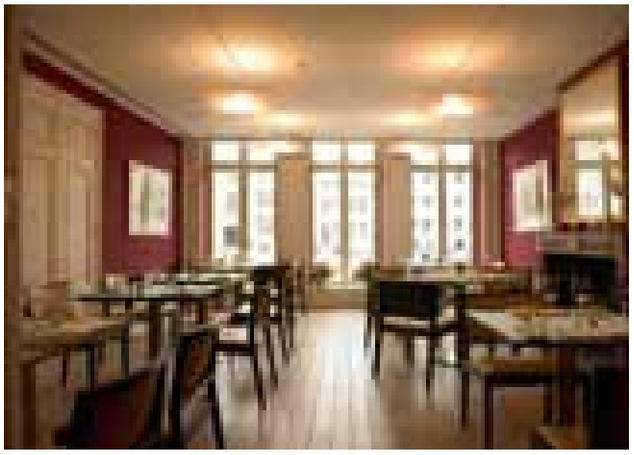
Vuurtorenweg
8400 Ostende
Belgique
T +32 (0)59 33 21 60
restaurant@fortnapoleon.be
www.fortnapoleon.be

Le Fort Napoléon est un bâtiment pentagonal qui se dissimule dans les dunes inaltérées d'Ostende. Cet imposant fort a été édifié au dix-huitième siècle par Napoléon en guise de fortification stratégique contre son ennemi de toujours: l'Angleterre.

Aujourd'hui, le Fort Napoléon est ouvert au public et permet ainsi de découvrir un pan de l'histoire. Mais il vous accueille également pour un dîner gastronomique. La carte du restaurant se targue de petites perles culinaires à base de produits régionaux. Grâce à sa situation particulière à proximité de la mer, les amateurs de poisson, de crustacés et de fruits de mer seront assurément aux anges. Par beau temps, il fait bon prendre place sur l'agréable terrasse.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.



BON À SAVOIR

Jour de fermeture: dimanche soir. Dimanche midi, uniquement ouvert pour le brunch.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

RESTAURANT KORENHUIS

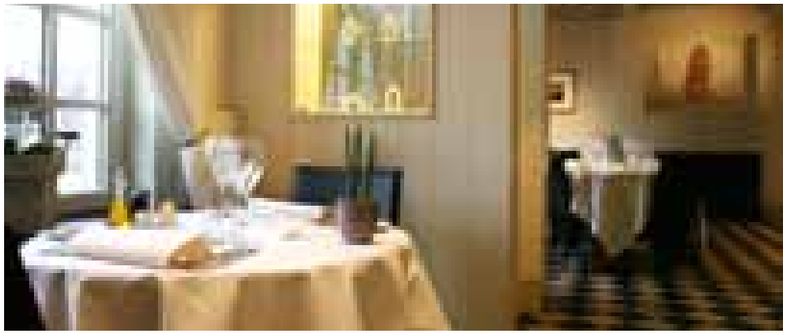
Korenlei 10
9000 Gand
Belgique
T +32 (0)9 269 77 44
info@korenhuis.be
www.korenhuis.be

Au Korenhuis, c'est une maison patricienne dont l'origine remonte au seizième siècle (mais bien évidemment restaurée) qui servira de décor à votre dîner. Le lieu doit son nom à son emplacement sur la Korenlei à Gand. L'intérieur de la demeure conjugue à merveille les éléments classiques d'autrefois à quelques détails beaucoup plus modernes et raffinés. Il en résulte un cadre particulièrement agréable et chaleureux, en témoignent notamment les quatre petites salles intimes qui forment l'ensemble du restaurant.

Côté cuisine, Matthias Van Acker et son équipe travaillent avec passion à la réalisation d'une cuisine belge ancrée dans l'air du temps. Privilégiant les produits régionaux et les spécialités locales, la cuisine du Korenhuis est moderne, fraîche, voire exceptionnelle. Par beau temps, ne manquez pas la terrasse!

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.



BON À SAVOIR

Jours de fermeture: samedi midi, dimanche et lundi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

DE KLOSSE

Grotesteenweg Zuid 49
9052 Zwijnaarde
Belgique
T +32 (0)9 222 21 74
info@deklosse.be
www.deklosse.be

Le restaurant De Klosse se situe à Zwijnaarde, dans une auberge construite il y a plus de deux cents ans. Dirigé de main de maître depuis 25 ans par Ann et Stefaan, le restaurant De Klosse a réussi à réunir un petit groupe de fidèles autour de lui et s'évertue continuellement à surprendre et séduire sa clientèle. Adepte de la cuisine classique, Stefaan n'hésite cependant pas à s'inspirer de temps en temps des dernières tendances du milieu. Parmi les autres ingrédients qui ont contribué au succès du restaurant De Klosse, il faut aussi épingler son excellent rapport qualité-prix et son accueil chaleureux et personnalisé.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'L'une des valeurs sûres de la région, où l'on apprécie une cuisine française d'un beau classicisme. Le décor raffiné, les tables élégamment dressées et le service très professionnel ajoutent au plaisir du moment.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: mercredi soir, samedi midi et dimanche.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire, par www.hetverschil.com/bongo. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

HET VERSCHIL

Gentsestraat 70
9300 Alost
Belgique
M +32 (0)474 98 16 98
info@hetverschil.com
www.hetverschil.com

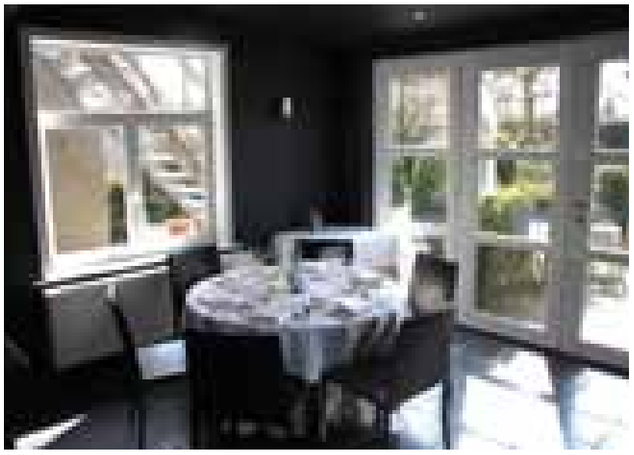
Si vous appréciez les restaurants privilégiant la qualité par-dessus tout, vous succomberez sans aucun doute à la cuisine que Yves Hendrickx propose à Alost.

Het Verschil, 'la différence' en français, mérite amplement son nom tant Peter Maertens a su se distinguer. Diplômé d'une excellente école, le chef se forme ensuite dans de grands établissements de prestige. Au restaurant Het Verschil, les classiques (filet américain 'minute') côtoient de petites perles gastronomiques (ris de veau, crabe, pâtes aux truffes), sans oublier les suggestions de saison, le tout dans une ambiance décontractée accompagnée d'un agréable service. Recommandé par divers magazines, Het Verschil est toujours loué pour son excellent rapport qualité-prix. Si vous passez par Alost, ne tardez donc pas à découvrir cette adresse incontournable.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Créations contemporaines ou classiques de toujours, tout est préparé avec le même dynamisme et souvent une touche d'humour. Le tartare de bœuf et les carbonnades emportent les faveurs des habitués!'



BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi (toute la journée), samedi midi, mardi soir, mercredi soir, jeudi soir et dimanche soir.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique. Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

VREDESDREEF 3

Vredesdreef 3
9921 Vinderhoute
Belgique
T +32 (0)9 226 24 77
info@vredesdreef3.be
www.vredesdreef3.be

Vinderhoute, petite section verdoyante de la commune de Lovendegem, séduit aujourd'hui les épicuriens de la région.

Plantée au cœur d'un jardin luxuriant, la terrasse de l'établissement est sans aucun doute son plus bel atout. Fleurs et plantes soigneusement entretenues s'y succèdent pour y créer une ambiance particulièrement sereine et reposante. Pendant que Nicolas s'active derrière les fourneaux pour préparer ses somptueuses spécialités culinaires, Sofie vous accompagne de façon compétente et s'assure à tout moment que vous ne manquez de rien. Poissons du jour, langoustines fraîchement sorties du vivier, produits de saison et du marché, Vredesdreef 3 vous garantit toujours la meilleure qualité.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi soir, mardi, mercredi et samedi midi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir et le dimanche midi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

PAUL DE PIERRE

Nederholbeekstraat 135
9680 Maarkedal
Belgique
T +32 (0)55 31 94 31
info@pauldepierre.com
www.pauldepierre.com

C’est au cœur des merveilles naturelles des Ardennes flamandes que se niche le petit restaurant familial connu sous le nom de Paul de Pierre. Paul-Henri a en effet été piqué par le virus de la cuisine au contact de ses parents Pierre et Marie Cuvelier - plus de trente ans de carrière au compteur!

Tout comme la décoration intérieure récemment rénovée, la cuisine se veut classique mais néanmoins relevée d’une touche moderne. En été, n’hésitez pas à profiter de ces petites merveilles dans le jardin ou dans la véranda ensoleillée. En salle, Inge vous promet un accueil chaleureux et un service agréable. Paul de Pierre offre une belle sélection de vins et de gins.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jour de fermeture: lundi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité. La formule n'est pas valable durant la semaine de la Saint-Valentin.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique. Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

GEUZENHOF

Lambroekstraat 90
9230 Massemen
Belgique
T +32 (0)9 369 80 34
info@geuzenhof.be
www.geuzenhof.be

C'est à Massemen, section de la commune de Wetteren en Flandre orientale, que se trouve le restaurant Geuzenhof. Facilement accessible par l'autoroute E40, cette jolie ferme se situe au cœur d'un parc et était jadis l'une des dépendances de l'impressionnant Geuzenkasteel que l'on peut toujours admirer à proximité du restaurant. Le Geuzenhof date du début du dix-neuvième siècle mais fut évidemment rénové de sorte à pleinement préserver toute sa valeur historique.

La cuisine raffinée du Geuzenhof convient à merveille à ce cadre unique et somptueux. Le service est discret, à la hauteur de la réputation de l'endroit. La carte se décline au fil des saisons et les menus sont chaque jour adaptés en fonction des produits proposés sur le marché. Si la fraîcheur caractérise les petits plats de ce restaurant, il en va de même de l'originalité et de la qualité.

CE BONGO DONNE DROIT

à un Geuzenmenu (menu trois services, boissons non comprises) accompagné d'un sorbet au champagne, pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi, mardi, jeudi midi, vendredi midi et samedi midi.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

RESTAURANT - FEESTZALEN TYBEERT

Pontweg 3
9160 Daknam (Lokeren)
Belgique
T +32 (0)9 328 40 40
info@tybeert.be
www.tybeert.be

Il se dit que le petit village de Daknam situé non loin de Lokeren apparaîtrait ici et là dans le *Roman de Renart*, recueil de récits médiévaux ayant pour héros des animaux agissant comme des humains. Parmi ces personnages, il y a Tibert le chat, un Tibert que l'on retrouve sous son nom néerlandais au Restaurant-Feestzalen Tybeert. La salle à manger se distingue par ses meubles sobres et ses coloris légers.

Lorsque l'hiver frappe à la porte et que les premiers flocons se mettent à tomber, la cheminée se charge de réchauffer les clients frigorifiés. Par beau temps, n'hésitez par contre pas à demander une table en terrasse ou à proximité des fenêtres pour admirer les étangs avoisinants. Le restaurant Tybeert propose une cuisine contemporaine saupoudrée d'une touche plus classique. Au menu, l'accent est mis sur les saveurs et la fraîcheur des produits.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises), accompagné d'une assiette apéritif, pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: mardi, mercredi, samedi midi et dimanche soir.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

LA TOURBIÈRE

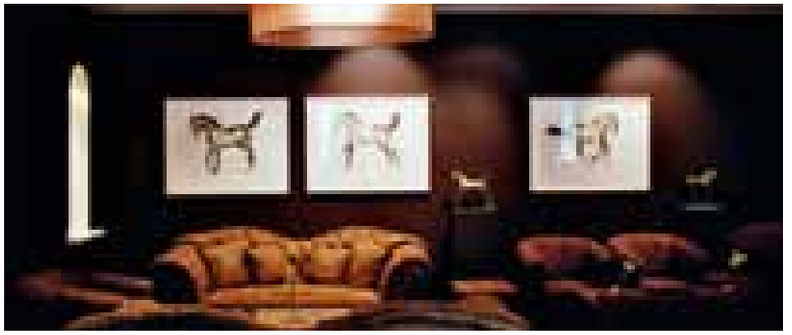
Albrechtlaan 15
9300 Alost
Belgique
T +32 (0)53 76 96 10
info@latourbiere.be
www.latourbiere.be

A Alost, Luc Van Lierde est loin d'être un inconnu. Il débute tout d'abord à l'Hostellerie Mirage puis décide de relancer sa carrière en l'an 2000 et inaugure alors le restaurant La Tourbière en compagnie de son épouse. Petit temple dédié à la gastronomie, le restaurant La Tourbière vous propose de déguster de véritables petits bijoux peaufinés. Aussi bien en salle ou au salon, l'ambiance est conviviale et chaleureuse. Le restaurant La Tourbière dispose aussi d'un joli jardin aménagé par beau temps. Parmi les autres atouts de la maison, citons certainement les quinze variétés de café que le patron vous proposera de déguster en fin de soirée.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services suivi d'un café avec petits biscuits faits maison (autres boissons non comprises) et est valable pour deux personnes.

MICHELIN: 'Cette demeure élégante vous accueille dans un décor classique. En terrasse, profitez du jardin peuplé de lapins, canards et pigeons.'



BON À SAVOIR

Jours de fermeture: mardi soir, mercredi, jeudi et dimanche soir.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

KASTEEL VAN SAFFELAERE

Kerkstraat 37
9080 Lochristi
Belgique
T +32 (0)9 355 11 50
info@kasteelvansaffelaere.com
www.kasteelvansaffelaere.com

A Lochristi, c'est un château dont l'origine remonte au début du vingtième siècle qui formera le décor enchanteur de votre dîner gastronomique. Petra Van Bockstal et son époux Herman Windey sont les propriétaires de cet excellent restaurant qu'ils aiment à décrire comme un endroit où 'la bonne ambiance rencontre les saveurs festives'. En cuisine, le chef Koen De Beule officie aux fourneaux avec maestria et vous propose des assiettes inspirées de la cuisine française. Le Kasteel van Saffelaere, c'est aussi un décor particulièrement réussi, comme en témoignent les lustres en cristal, les sièges en cuir et les meubles antiques.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi midi, mardi toute la journée, mercredi midi et samedi midi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

RESTAURANT ARNO

Vesten 9
9120 Beveren
Belgique
T +32 (0)3 775 91 85
info@restaurantarno.be
www.restaurantarno.be

Arno a appris les ficelles du métier à l'école hôtelière Ter Groene Poorte. C'est après une dizaine année d'expérience dans un établissement de prestige qu'il inaugure en 2012 son propre restaurant à Beveren. Le chef est toujours aux fourneaux pour vous offrir sur une assiette toute sa passion pour la cuisine. Il concocte uniquement les produits frais de saisons en de véritables perles gastronomiques. Sur la carte renouvelée régulièrement, vous pouvez découvrir des plats raffinés comme la bouillabaisse, le carpaccio de bœuf,… Un nouveau 'Menu Arno' est également présenté chaque mois par le chef lui-même. Facilement accessible par l'axe Beveren-Melsele, le restaurant dispose en outre d'un vaste parking pour sa clientèle.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu quatre service Arno (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: samedi midi, dimanche et lundi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

L'AMITIÉ

Vlaamse Kaai 43
2000 Anvers
Belgique
T +32 (0)3 257 50 05
info@lamitie.net
www.lamitie.net

C'est au cœur du Zuid, un quartier animé et branché, que Thomas Baeyens a choisi d'exercer ses talents de maître-queux. Depuis 2007, le restaurant L'Amitié associe la passion et la créativité à des plats succulents et raffinés. Thomas Baeyens affiche un parcours impressionnant. Après s'être formé à l'école hôtelière Ter Groene Poorte, il a en effet travaillé dans les cuisines de plusieurs restaurants étoilés. Sa cuisine est respectueuse du terroir et ne jure que par les meilleurs produits de nos contrées. Le restaurant L'Amitié s'est installé dans une ancienne usine de torréfaction, l'un des plus anciens bâtiments des Gedempte Zuiderdokken. L'ambiance est assurée par des couleurs chaudes et une lumière tamisée… Un cadre idéal pour siroter un verre de vin et déguster de délicieux petits plats.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Que l'on soit Anversois ou touriste, amateur de culture ou fêtard, ce charmant bistrot gastronomique constitue une étape idéale pour faire le plein d'énergie. Un exemple de menu: bar aux navets, tête de veau tiède et crème brûlée.'

BON À SAVOIR

Jour de fermeture: jeudi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

À LA CARTE

Stationstraat 8
2220 Heist-op-den-Berg
Belgique
T +32 (0)15 24 55 85
info@restaurant-alacarte.be
www.restaurant-alacarte.be

Jess van Weert a ouvert le restaurant 'à la carte' en janvier 2006, alors qu'il n'avait que dix-huit ans. Son slogan: élégance et qualité! Avec l'aide de sa brigade, il décline deux cartes au rythme des saisons (une carte classique et une carte plus moderne). Pour vous donner une idée des créations du chef, citons la soupe au curry-pomme-banane ou encore le ris de veau aux oignons rouges confits. Jess van Weert s'intéresse aussi à la cuisine moléculaire, une approche grâce à laquelle il peut développer des textures particulières et des sensations étourdissantes. Faisant preuve de détermination et de talent, Jess van Weert vous promet un moment de bonheur.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services OU trois services durant le week-end (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jour de fermeture: lundi soir, mardi soir, mercredi et samedi midi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité. La formule n'est pas valable lors de la Saint-Valentin et des jours fériés.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

MARTINUSHOEVE, RESTAURANT 'T MELKHUIS

Spaanse Molenstraat 44
2040 Zandvliet
Belgique
T +32 (0)3 568 63 42
info@martinushoeve.com
www.martinushoeve.com

Une décoration sobre, élégante, une adresse aux portes du port d'Anvers: bienvenue à la Martinushoeve, une affaire familiale à l'histoire plus que centenaire. Chris est aujourd'hui aux commandes de cette véritable 'success story': Martinushoeve, c'est non seulement plusieurs salles de réception pouvant accueillir les fêtes les plus diverses, mais aussi un restaurant gastronomique connu sous le nom de 't Melkhuis.

Chris et sa brigade sont sans cesse en quête de défis culinaires créatifs. C'est la raison pour laquelle les suggestions et la carte sont régulièrement renouvelées. Lorsque le temps le permet, vous aurez la possibilité de prendre place sur la terrasse pour y savourer votre dîner dans un magnifique cadre verdoyant.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services OU trois services le samedi (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: samedi midi, dimanche et lundi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

RESTAURANT BERNARDIN

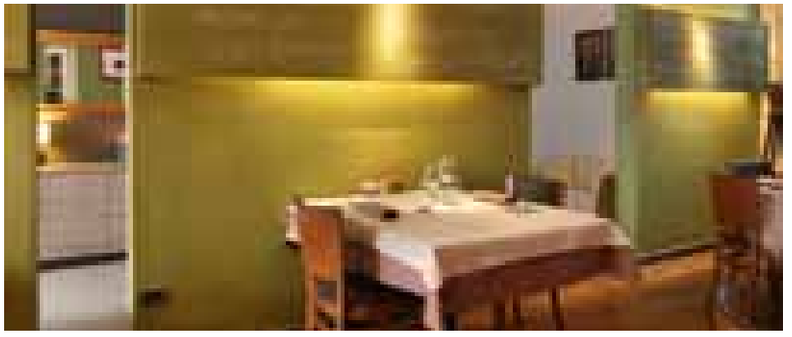
Sint-Jacobsstraat 17
2000 Anvers
Belgique
T +32 (0)3 213 07 00
info@bernardin-antwerpen.be
www.restaurantbernardin.be

C'est à l'ombre de l'église Saint-Jacques, au cœur d'Anvers, que l'on découvre le Restaurant Bernardin. Si l'intérieur se veut plutôt simple et sobre, il est toutefois égayé par quelques touches de couleur plus joyeuses. Grâce à son service efficace et courtois, le restaurant Bernardin baigne dans une ambiance chaleureuse. Côté cuisine, les petits plats sont toujours préparés à base des produits les plus frais. La carte des vins puise quant à elle ses racines sur l'ensemble de la planète. Une jolie terrasse agrémentant un jardin luxuriant se déploie également à l'arrière du restaurant: entourée de murs blancs et de plantes vertes, placée sous la protection de l'église Saint-Jacques, cette terrasse est tout simplement inévitable en été!

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Sur la charmante terrasse nichée au pied de l'église St-Jacques - voilà qui plaira aux amoureux des vieilles pierres - ou entre les murs de cette élégante bâtisse du dix-septième siècle , on déguste les plats de Bernard, chef qui n'a rien d'un bernardin: sa cuisine allie fraîcheur, inspiration française et gourmandise.'



BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi, mardi et samedi midi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

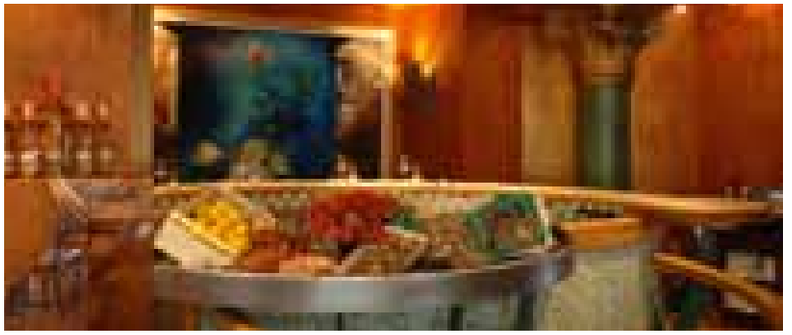
GEKRULDE ZINNEN

Bril 12
2500 Lierre
Belgique
T +32 (0)3 480 30 88
info@degekruldezinnen.be
www.degekruldezinnen.be

Installé dans deux maisons mitoyennes situées au cœur de Lierre, le restaurant Gekrulde Zinnen se veut convivial et élégant. La cuisine, contemporaine et inspirée, est préparée au jour le jour à base des meilleurs produits du marché. En mettant les saveurs à l'honneur, les cuisiniers du Gekrulde Zinnen ne peuvent pas se tromper, c'est pourquoi ils utilisent les toutes dernières techniques de cuisson et les ingrédients les plus en vogue. Cerise sur le gâteau: l'accueil et le service sont de très haut niveau, le décor est agréable et l'équipe vous accueille toujours avec le sourire.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.



BON À SAVOIR

Jour de fermeture: dimanche.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

DOCK'S CAFÉ

Jordaenskaai 7
2000 Anvers
Belgique
T +32 (0)3 226 63 30
info@docks.be
www.docks.be

Le Dock's Café, une brasserie exceptionnelle située Jordaenskaai à Anvers, est un établissement où priment l'esthétisme, l'élégance et la qualité. L'aménagement des lieux tout en rondeur est inspiré du thème portuaire qui caractérise si bien la ville et empli de références telles que la proue d'un navire; vivez l'ambiance originale depuis l'étage où de grandes fenêtres ouvrent sur l'Escaut et son trafic maritime.

D'inspiration franco-italienne, la cuisine du Dock's Café se teinte aussi d'accents plus contemporains, sans oublier sa prédilection pour les fruits de mer et le grand succès remporté par son bar à huîtres. La carte des vins de la maison présente un bel équilibre entre vins traditionnels de France et d'Italie et vins du 'Nouveau Monde'.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'En 20 ans, cette brasserie de luxe est devenue incontournable dans le très branché quartier des docks. Le décor n'est pas sans évoquer l'univers de Jules Verne, et la carte fait le tour du monde (le poulet de Bresse est élevé dans les propres exploitations de l'établissement) en parcourant mille lieues sous les mers. Jetez l'ancre au bar à huîtres si vous êtes amateur!'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi toute la journée, mardi midi, samedi midi et dimanche midi.
Attention: le nombre de tables disponibles le vendredi et le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

photos: © L.V. fotoprodukties

HET KEUKENORKEST

Dr. Vandeperrestraat 33
2440 Geel
Belgique
T +32 (0)14 58 33 45
info@keukenorkest.be
www.keukenorkest.be

Jelle Schurmans et Diedre De Tollenaere vous souhaitent la bienvenue au Keukenorkest, un restaurant implanté à la sortie de Geel. Servis promptement dans un cadre racé, ses mets succulents sont de préférence accompagnés de bons vins.

Il y a quelques années, le bâtiment a été débarrassé de ses sols inesthétiques et d'autres stigmates d'une rénovation moins réussie réalisée dans les années soixante. Le carrelage et le parquet d'origine ont refait surface et ont été restaurés. Par beau temps, n'hésitez pas à prendre place en terrasse ou dans le jardin. Dans les cuisines de cet agréable restaurant, la cuisine française n'est jamais très loin. Pourtant, vous reconnaîtrez toujours la petite patte créative de Jelle dans chacun des plats proposés au Keukenorkest.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services suivi d'un café (autres boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Maison Art nouveau de 1913 mêlant épure contemporaine et splendeurs du passé: magnifique parquet, vitraux et mosaïques… Cuisine de saison réalisée avec soin.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: samedi, dimanche et lundi.
Attention: la formule n'est pas valable lors de la Saint-Valentin et des jours fériés.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

VINA CLARA

Karel de Preterlei 210
2140 Borgerhout
Belgique
T +32 (0)3 236 13 82
info@vinaclara.be
www.vinaclara.be

C'est à Borgerhout à Anvers que se situe le restaurant Vina Clara, récompensé en 2014 d'une belle note au Gault Millau (14/20). Tapi dans sa cuisine, le chef élabore ses plats de saison avant de les tester en salle. La carte des vins vient compléter à merveille le menu, comme en témoignent les nombreux vins français et autres que vous y trouverez. Le bâtiment dans lequel Vina Clara a établi ses quartiers est une magnifique demeure Art nouveau, entièrement rafraîchie et qui a su conserver quelques éléments d'origine. Le restaurant Vina Clara se trouve en bordure du magnifique parc Te Boelaar. En été, vous pourrez même prendre place au jardin.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services précédé de quelques amuse-bouches (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi et samedi midi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

photos: © Michael Rouffa

DE BOECHERIE

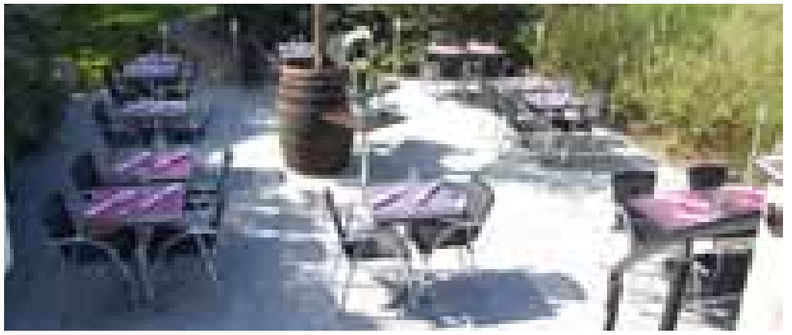
Binnensteenweg 187
2530 Boechout
Belgique
T +32 (0)3 454 53 23
info@boecherie.be

Niché dans une élégante maison de maître à Boechout, entre Lierre et Anvers, le restaurant De Boecherie ne manque pas d'atout. Jessy et Gerrit vous accueillent les bras ouverts, vous vous laissez d'emblée séduire par l'intérieur plein de style et par l'ambiance chaleureuse et décontractée qu'il s'en dégage. Même si l'établissement fait face à une rue assez animée, la terrasse et le jardin forment un véritable havre de paix durant les mois d'été.

En cuisine, l'équipe s'active et travaille à l'aide du four à braise Josper. Vous trouvez sur la carte des plats classiques sublimés d'une touche contemporaine où la saveur de chaque ingrédient est toujours respectée.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.



BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi, samedi midi et dimanche soir.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité. Veuillez donc réserver bien à l'avance. La formule n'est pas valable lors des jours fériés et d'occasions spéciales.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

L'OLIVIER

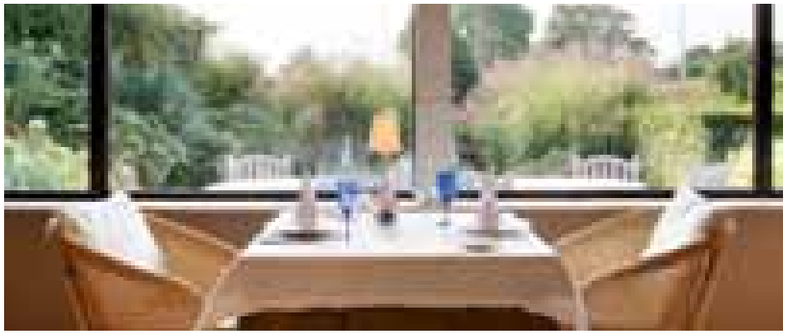
Liersesteenweg 151
2860 Sint-Katelijne-Waver
Belgique
T +32 (0)15 63 31 43
info@restaurantlolivier.be
www.restaurantlolivier.be

Le restaurant L'olivier vous accueille à Sint-Katelijne-Waver. Frédéric et Veerle - les deux propriétaires - ont géré pendant huit ans un restaurant établi à Knokke-Heist avant de se rapprocher de leur domicile pour ouvrir leur propre affaire. En inaugurant L'olivier, Veerle et Frédéric concrétisaient leur rêve, transformant les produits frais et régionaux en petites perles gastronomiques. A la carte, les associations originales et créatives mettent immédiatement l'eau à la bouche.

La villa qui abrite le restaurant L'olivier séduit hiver comme été. Lorsqu'il fait frais, on apprécie le jardin d'hiver joliment éclairé. Si le soleil brille, on choisit plutôt la terrasse où admirer des rhododendrons et un cerisier japonais.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.



BON À SAVOIR

Jours de fermeture: mardi et mercredi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

TORSK

Bethovenstraat 61
2960 Brecht
Belgique
T +32 (0)3 313 70 72
info@torsk.be
www.torsk.be

Cap sur Brecht, à un quart d'heure d'Anvers, pour découvrir le restaurant Torsk. En cuisine, le chef et sa brigade consacrent toute leur énergie à dénicher les saveurs les plus parfaites et les produits les plus purs. Car en effet, pour le chef du restaurant Torsk, qui dit pureté, dit aussi fidélité, franchise, sincérité et intransigeance. Côté déco, le restaurant Torsk vous accueille dans un cadre contemporain et élégant. Les décorateurs ont opté pour le granit et le teck, souhaitant ainsi démontrer le profond respect qu'ils vouent à la nature.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu de saison quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Le secret du succès pour le couple à la tête de ce restaurant depuis plus de 25 ans? Une cuisine classique inspirée, qui ne craint pas la nouveauté et qui suit les saisons. Excellents vins de Bourgogne.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi, mardi et samedi midi.
Attention: le nombre de tables disponibles le week-end soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

photos: © Kris Vlegels

VIN PERDU

Steenweg op Mol 114
2360 Oud-Turnhout
Belgique
T +32 (0)14 72 38 10
info@vinperdu.be
www.vinperdu.be

Joeri Huybs, le chef du restaurant Vin Perdu, est membre des Jeunes Restaurateurs d'Europe, un réseau pour qui la cuisine est synonyme de passion et de respect des traditions. Au Vin Perdu, les recettes de cuisine classiques sont mises au goût du jour grâce aux dernières techniques de cuisson. Privilégiant les produits de qualité, Joeri attache une grande importance à se fournir auprès des meilleurs producteurs. Mais le Vin Perdu, c'est aussi une histoire de couple, car pendant que Joeri s'occupe des fourneaux, Griet vous accueille et veille à ce que vous vous sentiez parfaitement à votre aise dans son restaurant à la décoration sobre et de très bon goût. La carte des vins vaut également le coup d'œil.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services précédé de quelques amuse-bouches (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Que ce soit dans la salle contemporaine et lumineuse ou en terrasse, au jardin, partez à la découverte des trois savoureux menus que propose ce restaurant. Belle sélection de vins au verre à un prix raisonnable.'

BON À SAVOIR

Jour de fermeture: aucun.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

JARDIN PUBLIC

Lodewijk Van Berckenlaan 146
2600 Berchem
Belgique
T +32 (0)3 322 65 63
info@jardinpublic.be
www.jardinpublic.be

Jardin Public se trouve comme son nom l'indique dans un petit parc à ciel ouvert. Ce qui fut jadis la propriété prestigieuse d'un artiste est aujourd'hui un restaurant animé plein de charme. Le bâtiment a retrouvé sa gloire d'antan et est sublimé par un intérieur élégant et éclairé.

Chaque jour, le chef Ben Van den Wijngaert et son équipe concoctent avec la même passion des plats traditionnels de choix et des créations contemporaines, avec de beaux ingrédients et d'exquises saveurs. Dans la cuisine ouverte, il prône avant tout un respect pour la qualité et pour le cours des saisons. Un vaste éventail pour la carte des vins, dont certains proposés au verre, vous permet de trouver l'accord parfait avec votre dîner!

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise cinq services (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: samedi midi, dimanche et lundi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

RESTAURANT VOLEF'S

Oude Leeuwenrui 23
2000 Anvers
Belgique
T +32 (0)3 213 33 33
info@volefs.be
www.volefs.be

Le restaurant Volef's se situe à Oude Leeuwenrui, quartier d'Anvers proche du vieux port. Dans ce lieu, on déguste une cuisine mariant l'Orient et l'Occident dans un cadre raffiné au style Art déco. En été, on sera séduit par son jardin d'inspiration japonaise. Volef Geboers, initialement formé à la cuisine française traditionnelle, se perfectionne en intégrant plusieurs restaurants étoilés. C'est ainsi qu'il se passionne pour l'art de transformer ses produits en de véritables œuvres. Après quelques voyages, il se forme à la cuisine fusion. Aujourd'hui, Volef conjugue parfaitement la philosophie orientale aux techniques culinaires françaises. Côté vins, la carte mêle à la fois des vins français et des vins du 'Nouveau Monde'.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: mardi et mercredi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

photos: © kurtdewit.com

GIGI IL BULLO

Leopold De Waelstraat 9
2000 Anvers
Belgique
T +32 (0)3 295 66 27
gigi@ilbullo.be
www.ilbullo.be

Gigi il Bullo (Gigi la petite canaille en français) est un restaurant italien qui a ouvert ses portes en janvier 2012 dans le quartier Zuid d'Anvers. Il ne faut pas se fier aux apparences… Si vous aviez en tête des pâtes et des pizzas toutes simples, vous vous trompez! Le chef et propriétaire Dario Puglia concocte en cuisine des plats remarquables pleins de saveur et de fraîcheur auxquels il ajoute la dose parfaite de créativité.

L'ambiance au sein du Gigi il Bullo est conviviale, on s'y sent comme à la maison. Toujours dans la même philosophie, la décoration ne ressemble en rien à une trattoria classique… Vous profitez de votre dîner dans un cadre contemporain aux murs de brique bruts, rehaussé d'un sol de mosaïque coloré, de tables noirs avec leurs chaises vintage et enfin une trancheuse rouge vif – impossible à manquer – pour déguster le meilleur de la charcuterie en tranche. Un régal!

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services, suivi d'un café avec mignardise (autres boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: mardi, mercredi et samedi midi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

DE KWIZIEN

Jeneverplein
3500 Hasselt
Belgique
T +32 (0)11 24 23 44
info@dekwizien.be
www.dekwizien.be

Le restaurant De Kwizien se situe sur la place tranquille de Jeneverplein. Dans cette demeure conviviale et familiale, vous goûterez des chefs-d'œuvre culinaires. La convivialité limbourgeoise se mêle ici à une gastronomie moderne, nationale et internationale.

Après sept ans, leur vision n'a jamais été ébranlée: offrir une cuisine raffinée, des vins harmonieux et une ambiance délicieuse pour que le dîner soit à chaque fois un succès. Le chef Wouter Van Hoof travaille avec les nouvelles techniques de cuisson, privilégie les associations de saveurs particulières et élabore des présentations originales. Il réserve ainsi un résultat surprenant, le tout avec des produits toujours très frais.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Qu'on se le dise: dans ces murs, la créativité est le mot d'ordre! Le nouveau chef poursuit dans le style de la maison, avec une cuisine à la fois moderne et d'inspiration classique, aux saveurs harmonieuses. De plus, le plaisir du repas est décuplé par le charmant accueil de l'hôtesse des lieux.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi, mardi et samedi midi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire sur le site internet (système de réservation en ligne). Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique ainsi que le code d'activation. Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

ALTERMEZZO

Bilzersteenweg 366
3700 Tongres
Belgique
T +32 (0)12 74 16 74
info@altermezzo-tongeren.be
www.altermezzo-tongeren.be

C'est à deux pas du centre historique de la ville de Tongres que vous trouverez Altermezzo, une brasserie tendance où tous les bons vivants se sentent comme à la maison. A la brasserie Altermezzo, le service est rapide, convivial et souriant, l'ambiance est donc décontractée.

Altermezzo vous propose une délicieuse cuisine de saison préparée à base d'ingrédients du cru, mais aussi de produits méridionaux. En somme, attendez-vous à déguster des plats, légers, raffinés, préparés avec beaucoup d'amour et de passion pour la gastronomie. Cette ancienne école moderne et épurée baigne dans un cadre minimaliste (jeu de noir et de blanc).

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Une brasserie de luxe, moderne et branchée, qui est parfaitement de son temps. Le jeune chef, plein d'allant, vous concocte un 'intermezzo' culinaire franco-belge de belle facture, où pointent quelques influences méditerranéennes… Avec une idée fixe: la créativité!'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi et mardi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité. Les suppléments ne peuvent être réglés qu'en espèces (pas de carte).

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

DE KLEINE STOOF

Snoekstraat 61
3570 Alken
Belgique
T +32 (0)11 59 30 04 ou M +32 (0)499 28 01 28
dekleinestoof@telenet.be
www.dekleinestoof.be

Le restaurant De Kleine Stoof prouve qu'un petit restaurant peut parfois réserver de grandes surprises. A la carte, on découvre une délicieuse cuisine franco-belge relevée de petites touches méditerranéennes ou orientales. Le chef Eric Maquoi est un véritable passionné qui ne travaille que les produits frais.

Gerry Notelaers vous accueille quant à elle avec le sourire et vous fait découvrir cette agréable fermette pleine de charme, élégante et nostalgique. Côté vin, le restaurant De Kleine Stoof n'hésite pas à s'aventurer en dehors des sentiers battus.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jour de fermeture: aucun.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

RESTAURANT CORNEILLE

Wiemesmeerstraat 105
3600 Genk
Belgique
T +32 (0)89 35 58 28
info@stiemerheide.be
www.stiemerheide.be

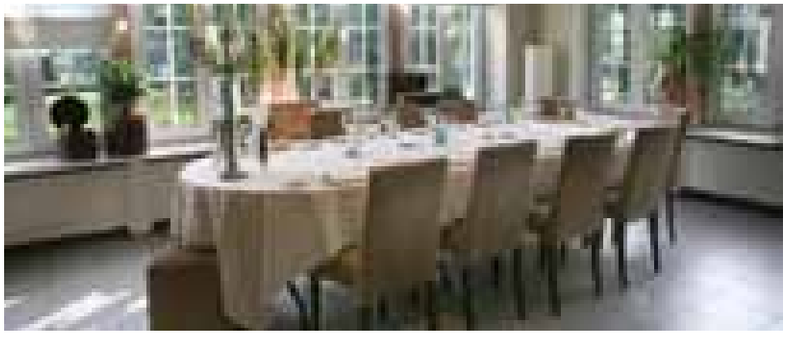
C'est dans la Campine limbourgeoise, au cœur d'un terrain de golf dix-huit trous, que s'épanouit l'Hotel Stiemerheide construit fin des années quatre-vingt dans le style cottage anglais. Cet établissement abrite également un restaurant gastronomique à la réputation excellente et baptisé Restaurant Corneille.

Engagé depuis quelques temps sur le chemin de la réussite, Jeffry van der Kwaak, chef du restaurant, vous régalera du meilleur de ce que la cuisine d'inspiration française peut vous offrir. Dans le plus pur respect des saveurs, raffiné et succulent, votre dîner sera placé sous le signe de la créativité contemporaine et surprenante.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) et est valable pour deux personnes.

MICHELIN: 'Ce restaurant doit son nom au peintre Corneille. Une vraie source d'inspiration! Avec l'assiette pour toile, les produits de saison pour palette et la cuisine française pour muse, le chef et son équipe aiment jouer sur les couleurs et les émotions.'



BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi et mardi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

DE MANGERIE

Koninginnelaan 42
3630 Eisden
Belgique
T +32 (0)89 77 40 34
restaurantdemangerie@telenet.be
www.demangerie.info

Le restaurant De Mangerie se situe à Eisden, l'un des plus beaux petits coins oubliés de Flandre. Pousser les portes du restaurant De Mangerie, c'est être séduit par un cadre somptueux, celui d'un petit château posé au cœur d'un parc. On y ressent d'emblée une profonde sensation de calme et de sérénité, impression perdurant tout au long de la soirée. Par beau temps, on apprécie la jolie terrasse, bien que la salle à manger procure tout autant ce sentiment de détente. La décoration de ce restaurant qui vient de fêter ses cinq ans d'existence se veut moderne et cosy, blanc et beige dominant. Les petits plats, proposés par Erik et Isy, surfent tout autant sur la tendance méditerranéenne que sur la vague orientale ou belge.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: mardi et mercredi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

HOSTELLERIE LA BUTTE AUX BOIS - RELAIS & CHÂTEAUX

Paalsteenlaan 90
3620 Lanaken
Belgique
T +32 (0)89 73 97 70
info@labutteauxbois.be
www.labutteauxbois.be

A l'orée du parc national de Haute Campine, l'Hostellerie La Butte aux Bois se situe à Lanaken, non loin de Maastricht et de la frontière belgo-néerlandaise. Edifié en 1924 par le chevalier Lagasse de Locht, le bâtiment fut rénové dans les années quatre-vingt par la famille Bullens pour devenir un endroit où il fait bon séjourner et dîner. La Butte aux Bois n'est peut-être pas un 'vrai' château, elle charme néanmoins par sa décoration et son environnement dignes d'un conte de fées. Dans le restaurant Het Binnenhof où vous êtes attendu, le chef se laisse inspirer par la cuisine classique pour concocter des petits plats pourtant bien dans l'air du temps. Si le temps le permet, n'hésitez pas à prendre place sur la terrasse pour contempler le parc et les étangs du domaine.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Au sein du prestigieux complexe hôtelier, le Binnenhof allie cadre raffiné et cuisine classique, réalisée avec les meilleurs produits de la région.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi, mardi et samedi midi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

photos: © Stefan Hoeven

LA FEUILLE D'OR

Hoeveweg 145
3650 Dilsen-Stokkem
Belgique
T +32 (0)89 65 97 12
info@lafeuilledor.be
www.lafeuilledor.be

C'est dans l'enceinte du château de Litzberg que l'on découvre l'hostellerie La Feuille d'Or et son restaurant gastronomique. Emile Craegs et Marianne Dirckx s'occupent de l'hostellerie, tandis que Cindy Nijs et Jan Martens animent le restaurant. Jan est un chef expérimenté qui s'est formé dans les plus grands restaurants du pays. Il propose une cuisine internationale préparée à base de succulents produits. La spécialité de la maison est le Mechelbres, une race de poule obtenue par le croisement d'un coucou de Malines et d'un poulet de Bresse. La Feuille d'Or baigne dans un cadre rustique et romantique et dispose également d'un joli jardin ombragé.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Envie d'un repas savoureux teinté de romantisme? Vous êtes à la bonne adresse! Dans cette auberge au milieu des bois, le jeune et talentueux chef, Jan Martens, réalise une nouvelle cuisine française, savoureuse et raffinée.'

BON À SAVOIR

Jour de fermeture: aucun.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

KASTEEL WURFELD

Kapelweg 60
3680 Maaseik
Belgique
T +32 (0)89 56 81 36
info@kasteelwurfeld.be
www.kasteelwurfeld.be

Le Kasteel Wurfeld se situe à deux kilomètres du centre de Maaseik, dans un cadre des plus pittoresques. Le cœur du bâtiment se blottit en effet dans un superbe parc privé de deux hectares agrémenté d'étangs et de jardins aménagés. Les traces du château remontent aussi loin qu'en 1640, comme en témoignent encore de nombreux éléments authentiques.

Le restaurant du Kasteel Wurfeld se situe quant à lui dans le jardin d'hiver du château. Si les petits plats proposés à la carte se veulent alléchants, il en va de même de la carte des vins qui renferment pratiquement une centaine de références. Envie de siroter un simple rafraîchissement? Prenez place au salon ou profitez du jardin du château.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Aux portes de Maaseik, belle demeure rétro rayonnant sur un parc-jardin à la française. Un décor chic (avec véranda) pour une cuisine résolument contemporaine.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi, samedi midi et dimanche.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

HOSTELLERIE MARDAGA – DIFFERENT HOTELS

Stationsstraat 121
3665 As (Genk)
Belgique
T +32 (0)89 65 62 65
info@hotelmardaga.be
www.hotelmardaga.be

La commune d'As se situe au cœur du Limbourg belge, dans un écrin de nature verdoyante et à la lisière du parc national de Haute-Campine. C'est là que vous trouverez l'Hostellerie Mardaga, en bordure d'un vaste parc privé de deux hectares avec jardin potager et plantes aromatiques. Cette propriété au style anglais abrite dix-huit chambres spacieuses, mais aussi un restaurant d'exception. Installé dans le complexe hôtelier, le restaurant se divise en petites salles remplies d'ambiance et d'intimité. Côté cuisine, le chef Jens Stinissen et son équipe transforment les produits frais de saison en petites merveilles culinaires. Par beau temps, le petit-déjeuner, le lunch et le dîner peuvent se déguster sur la terrasse avec vue sur le parc.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Hôtellerie chic remise à jour ces dernières années. Cuisine du moment servie dans un cadre distingué ou sur la belle terrasse profitant d'un parc.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: jeudi et samedi midi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

HET FORNUISJE

Kerkstraat 20
3990 Peer
Belgique
T +32 (0)11 61 23 70
info@hetfornuisje.be
www.hetfornuisje.be

Het Fornuisje, nom que l'on pourrait traduire par 'Au petit fourneau', a toutefois l'étoffe d'un grand. Le restaurant se dresse au cœur de Peer et est établi au sein de ce qui fut jadis une maison de notaire. Le restaurant occupe deux pièces de la maison, celles-ci étant reliées entre elles par un petit espace où trône un buffet. Sérénité et intimité obligent, le nombre de tables est délibérément délimité.

Le cadre marie quant à lui les anciens ornements de la demeure d'origine à quelques éléments subtilement peaufinés, les œuvres de l'artiste Monica Craeghs venant fignoler l'ensemble. Het Fornuisje dispose également d'une terrasse protégée où fontaine et plantes luxurieuses invitent à la confidence. En cuisine, le chef travaille avec passion dans le but de toujours vous étonner.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Cette superbe maison de maître offre un cadre d'une belle élégance pour un repas destiné à marquer une occasion particulière… Les classiques de la gastronomie française et les produits nobles (homard, foie gras) sont à l'honneur.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: mercredi. Le restaurant est ouvert le midi lundi, mardi, jeudi et dimanche; ouvert le soir uniquement samedi. La brasserie est également ouverte le midi vendredi.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique. Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

photo: © Luc Daelemans

HET SMAAKSALON

Maastrichterstraat 61
3500 Hasselt
Belgique
M +32 (0)490 56 62 99
info@smaaksalon.be
www.smaaksalon.be

Durant sept ans, Giovanni Ooserts et Annelies Santens s'orientent vers une cuisine saine et locale avec une prédilection pour les légumes dans le restaurant Vous lé Vous à Wimmertingen. L'aventure se poursuit ensemble dans ce magnifique établissement, Huize Corswarem, à côté de l'Office du tourisme d'Hasselt.

Chaque semaine, le Smaaksalon présente un nouveau menu lunch gastronomique à base d'ingrédients du terroir et variant au gré des saisons dont notamment la viande de bœuf de Borgloon, le cresson de fontaine de Tongres ou encore les fruits bien juteux de Saint-Trond. C'est tout aussi naturellement que les vins d'exception sont à déguster au verre pour découvrir ainsi le cru pétillant de Maaseik. N'hésitez pas en outre à tester le genièvre épicé de la ville même, qui accompagne parfaitement le sabayon hasseltois au genièvre à la poire. Venez donc sur place s'il persiste le moindre doute, le restaurant ne se targue pas des 'Saveurs du Limbourg' par hasard!

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jour de fermeture: mardi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

FIDALGO

Outgaardenstraat 23
3300 Tirlemont
Belgique
M +32 (0)475 61 21 55
info@fidalgo.be
www.fidalgo.be

Membre du réseau Jeunes Restaurateurs d'Europe et de la Confrérie de l'Ordre de la Truffe, le restaurant Fidalgo distille son excellente cuisine franco-belge dans un cadre au charme particulier. Filip Dewijnants et son épouse Christel forment un jeune couple dynamique à l'accueil sympathique. Au Fidalgo, tout dîner débute par l'apéritif proposé dans une salle agréable avec vue sur terrasse et jardin pentu. La salle à manger se décline quant à elle dans un style plutôt rustique. La cuisine proposée par Filip se veut inventive et raffinée, elle est également mise en valeur par de nombreux produits frais. Christel s'occupe quant à elle de la sommellerie et du service en salle.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Une bonne adresse pour un repas gastronomique dans un cadre élégant et feutré. Le chef renouvelle le menu chaque mois, au plus près des saisons. Agréable terrasse face au jardin.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: mardi, mercredi et dimanche soir.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir et le dimanche midi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

DE BIBLIOTHEEK

Gemeentestraat 12
3054 Vaalbeek
Belgique
T +32 (0)16 40 05 58
info@debibliotheek.be
www.debibliotheek.be

C'est entre la forêt de Meerdael et le bois d'Heverlee que l'on découvre le restaurant de Ben Vanderbiest et d'Isabella Janssens: le restaurant De Bibliotheek. Spécialiste de la cuisine franco-belge, Ben mitonne des petits plats classiques, mais relevés d'une petite touche de créativité. La carte des vins explore quant à elle toutes les régions du monde et convient à tous les budgets. Récemment redécoré, le cadre du restaurant est plutôt classique, les nombreuses bibliothèques créant une ambiance un brin nostalgique et où l'on aime se retrouver. Le restaurant De Bibliotheek, c'est donc une excellente cuisine, un accueil convivial et chaleureux et un rapport qualité-prix sympathique.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'On ne vient pas dans cette Bibliothèque pour relire ses classiques, mais pour savourer une cuisine justement… classique, ainsi que quelques suggestions plus actuelles, façon nouveau roman! Pour la nuit, de belles chambres aux tarifs mesurés.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: mardi et mercredi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

DUMON

Wilgen 1
3150 Wakkerzeel
Belgique
T +32 (0)16 23 07 34
reservatiedumon@telenet.be
www.dumon.be

Wakkerzeel, petit village d'artistes situé entre Aerschot, Malines et Louvain, a le privilège d'accueillir le restaurant Dumon. Implanté dans un magnifique parc verdoyant, ce restaurant - qui offre espace et lumière à profusion - séduit particulièrement lors des chaudes soirées d'été, lorsque la terrasse située au bord de la piscine invite à la détente.

Rik, le chef du restaurant Dumon, s'est formé dans de nombreux restaurants belges et étrangers. A l'accueil, Mieke et son sourire vous mettent de suite à votre aise et vous invitent à découvrir un lieu des plus décontractés. La carte évolue au fil des saisons et des produits du marché, elle propose tout aussi bien de la viande que du poisson, prône la créativité et la subtilité. La carte des vins s'avère quant à elle joliment équilibrée.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi, samedi midi et dimanche.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

HET LAND AAN DE OVERKANT

L. Schreursvest 85
3001 Heverlee
Belgique
T +32 (0)16 22 61 81
info@hetlandaandeoverkant.be
www.hetlandaandeoverkant.be

Qui n'a jamais rêvé d'atteindre la Terre promise où tout ne serait que plaisir des sens et volupté? En périphérie de Louvain, Het Land aan de Overkant - un restaurant animé par Luc Roelandt - a acquis la réputation de 'terre promise culinaire' en très peu de temps. L'intérieur est design et placé sous le signe de l'art figuratif. La cuisine se veut quant à elle légère et méditerranéenne, avouant une certaine prédilection pour le poisson. A la carte, on trouve donc des sardines grillées aux tomates caramélisées et au romarin ou un turbot accompagné d'une tartelette 'poireaux-épinards-champignons'. La carte des vins se limite à l'Europe et affiche essentiellement des vins naturels et classés en fonction de leur goût (fruité, plein, puissant,…).

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Sobriété et élégance dans cette rotonde aux lignes très contemporaines, doublée d'une jolie terrasse côté jardin. Au menu: une jolie palette de saveurs, de produits locaux et de vins choisis.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: mardi soir, mercredi et samedi midi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

BISTRO OUD DORP

Oud Dorp 12
1654 Huizingen
Belgique
T +32 (0)2 356 55 52
info@ouddorp.be
www.ouddorp.be

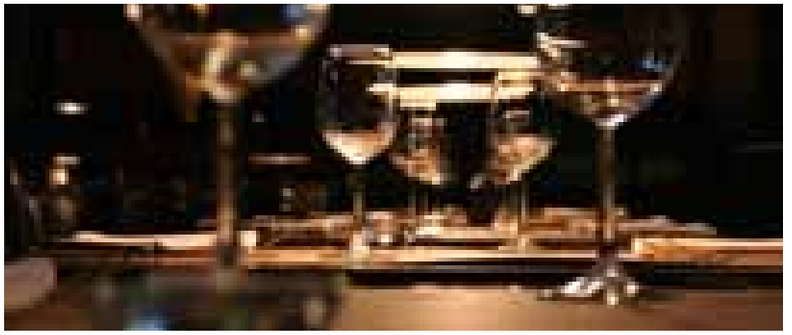
Bistro Oud Dorp est un concept du restaurant Terborght à Huizingen, récompensé par le Michelin. Juste après une récente rénovation, le Restaurant Terborght a inauguré en août 2012 un agréable bistro où est servie une cuisine de brasserie des plus contemporaines.

Michaël De Roose, ex sous-chef du Terborght, se retrouve désormais derrière les fourneaux pour vous concocter des recettes classiques et délicieuses à partir des ingrédients les plus frais et d'une excellente qualité. La carte présente ainsi des plats de tradition ou vous pouvez vous pencher sur l'offre du menu trois services renouvelé ou la carte des suggestions. Tout ce qui se trouve dans votre assiette est fait maison: des frites qui accompagnent le plat principal aux mignardises qui subliment la tasse de café.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Ce bistrot attachant est situé à côté de sa maison-mère, le restaurant étoilé Terborght, dans l'ambiance conviviale du Pajottenland. Autour d'une bière, vous profiterez d'un beau menu classique où plusieurs races de bœuf se partagent la vedette, quand vient l'heure des grillades!'



BON À SAVOIR

Jours de fermeture: samedi midi et dimanche.
Attention: le nombre de tables disponibles est limité le samedi soir et d'autres périodes chargées (par exemple juste avant la fin de la date limite de validité de ce chèque-cadeau). Veuillez bien mentionner votre Bongo lors de la réservation, car elle pourrait vous être refusée dans le cas contraire.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

LA MANUFACTURE

Rue Notre Dame du Sommeil 12-20
1000 Bruxelles
Belgique
T +32 (0)2 502 25 25
reservation@manufacture.be
www.manufacture.be

Jadis imprimerie, la Manufacture fut aussi l'antre de la maroquinerie Delvaux avant de faire peau neuve et de s'habiller de cuir, de bois, de cobalt, de granit et d'offrir ses murs de briques aux contrastes d'une lumière tamisée. Dans ce lieu où les proportions et la rigueur géométrique se révèlent d'une étonnante modernité, les saveurs se métissent, les continents se rencontrent et les traditions culinaires se conjuguent en suivant le rythme et les couleurs de saison.

Les vins y jouent aussi la carte de l'exotisme, sans pour autant faire fi des crus les plus classiques. En été, disposant d'une agréable terrasse plantée de bambous, la Manufacture se transforme alors en havre de paix et de tranquillité: lorsque gastronomie rime avec terrasse au soleil, l'expérience n'en est que plus exceptionnelle.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Métaux, bois, cuir et granit président au décor 'loft' de cette brasserie animée occupant l'ancien atelier d'une prestigieuse maroquinerie belge. Cuisine au goût du jour.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: dimanche et lundi soir.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

L'ATELIER DE LA TRUFFE NOIRE

Avenue Louise 300
1050 Bruxelles
Belgique
T +32 (0)2 640 54 55
info@atelier.truffenoire.com
www.atelier.truffenoire.com

Depuis sa création, l'Atelier de la Truffe Noire s'est donné pour ambition d'offrir une cuisine de qualité tout en assurant un service rapide et efficace dans un cadre agréable et récemment rénové: une formule qui fait naturellement ses preuves le midi, mais aussi le soir où l'ambiance se veut toujours décontractée. Bordant l'avenue Louise, cet établissement ouvre ses portes dès le petit-déjeuner et propose ensuite le lunch et le dîner. A la carte, on trouve alors les classiques de la maison qui mettent la truffe à l'honneur mais aussi quelques créations plus surprenantes. Côté vins, la carte étoffée ne manquera pas de vous surprendre et de vous faire voyager aux quatre coins du monde.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Tea-room, trattoria, bistro,… Ce lieu chic est un peu tout ça! Cartes italo-intercontinentales pour un lunch rapide, un dîner complet, une pause sucrée ou encore une envie de truffe.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: dimanche soir et lundi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

CHALET DE LA PEDE

Rue de Neerpede 575
1070 Anderlecht
Belgique
T +32 (0)2 521 50 54
domi@chaletdelapede.be
www.chaletdelapede.be

Anderlecht, bien plus qu'une simple commune posée entre le ring de Bruxelles et le cœur de la capitale, est aussi un endroit recelant de nombreux restaurants gastronomiques et raffinés. Parmi ceux-ci, le Chalet de la Pede, un restaurant implanté dans la vallée de la Pede, une réserve naturelle protégée. Entre marécages et champs bordés de saules, en bordure de lac, le Chalet de la Pede est donc un lieu propice à la détente et doté d'une spacieuse véranda aux grandes baies vitrées, mais aussi d'une terrasse ombragée.

Côté cuisine, le chef y concocte une délicieuse cuisine française qui n'a pas froid aux yeux: terrine d'anguille fumée, gratin de fruits de mer ou magret de canard, il y en a souvent pour tous les goûts.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise cinq services (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: samedi midi et dimanche.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

COSPAIA

Rue Capitaine Crespel 1
1050 Bruxelles
Belgique
T +32 (0)2 513 03 03
info@cospaia.be
www.cospaia.be

Un emplacement exclusif, un décorateur inspiré et un concept unique et mystérieux, ainsi naissait le mythe du COSPAIA, un restaurant-bar bruxellois à l'allure internationale implanté dans un quartier où se sont longtemps succédé les restaurants légendaires. Lorsque Jan Tindemans, fondateur du COSPAIA, visite pour la première fois les lieux, il tombe littéralement amoureux de l'endroit et confie la décoration à Marcel Wolterinck, designer de renommée internationale. Bien souvent relevée d'une petite touche originale, la cuisine du COSPAIA ne cède en rien à la beauté du cadre dans laquelle elle est servie: sushi et sashimi de thon, homard à la plancha, vol au vent de poularde et ris de veau, le COSPAIA n'oublie pas les végétariens à qui il propose notamment un tempura de légumes de saison.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: dimanche et lundi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

photos: © Lennert Deprettere

L'ANGE CORNER

Rue du Luxembourg 35
1050 Bruxelles
Belgique
T +32 (0)2 511 18 28
reservations@hotel-leopold.be

Au cœur du quartier européen de Bruxelles, l'hôtel Léopold forme le décor parfait pour profiter d'une convivialité comme nulle part ailleurs et pour savourer une cuisine qui marie à la perfection les plats régionaux du pays aux influences internationales. Depuis des années, la Brasserie Léopold est synonyme d'excellence et de fiabilité. Le cadre se prête en outre à la détente et vous fait complètement oublier le tumulte et la pression du quartier.

Une partie de la brasserie se consacre à la cuisine gastronomique: L'Ange Corner. Le chef-coq actuel, Jean Wauters, a notamment travaillé auparavant à La Maison du Bœuf, le restaurant de l'hôtel Hilton. Ses spécialités sont aussi bien les plats classiques et raffinés que les mets tendances de poisson ou encore les délices de la cuisine méditerranéenne. Les fins gourmets trouveront ici leur bonheur, car ce sont uniquement les meilleurs ingrédients qui sont concoctés et car il est également possible d'admirer le chef à l'œuvre grâce à la cuisine ouverte.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jour de fermeture: aucun.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

BE CAFÉ MARCHÉ JOURDAN

Place Jourdan 1
1040 Bruxelles
Belgique
T +32 (0)2 235 51 24
info@bebrussels.be
www.bebrussels.be

La place Jourdan se découvre à deux pas du parc Léopold, du Parlement Européen et du célèbre parc du Cinquantenaire. Une place où règne l'ambiance typique de la capitale avec son large éventail de restaurants. Y aurait-il donc meilleure situation pour un hôtel comme le Sofitel Brussels Europe? Cet élégant cinq étoiles a en outre récemment inauguré le restaurant BE Café Marché Jourdan et c'est grâce à votre Bongo que vous pourrez y déguster un délicieux dîner.

Le chef Marc Pâquet vous régale d'une carte mettant les meilleurs produits belges à l'honneur. Il sélectionne ses ingrédients principalement au marché du dimanche sur la place Jourdan et les compose ainsi en plats pleins de vie et d'originalité. Le restaurant est séparé du lounge bar par un ensemble de parois translucides, décorées avec des branches de cerisiers en fleur stylisés. Si la météo est clémente, vous pouvez vous rendre sur le toit de l'hôtel et vous installer sur la terrasse parée de bois pour siroter votre apéritif en toute tranquillité.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jour de fermeture: dimanche.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité. La formule n'est pas valable lors des jours fériés.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

NANOO'S

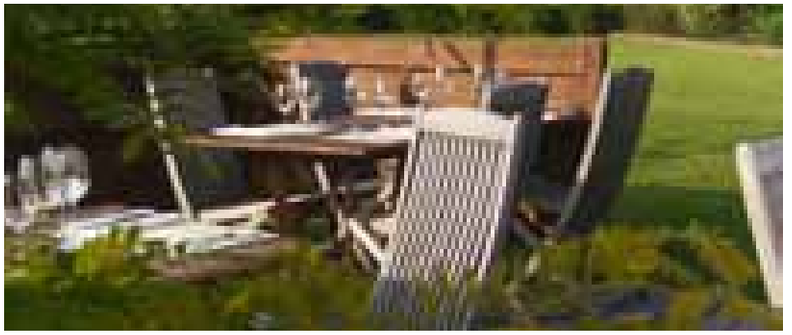
Rue des Combattants 110
1310 La Hulpe
Belgique
T +32 (0)2 653 10 61
nanoos.resto@gmail.com
www.resto.com/nanoos

C'est à La Hulpe, petite ville du Brabant wallon située aux portes de la capitale, que vous retrouverez le restaurant Nanoo's et son cadre épuré. Tout de noir et de rose vêtu, le Nanoo's vous invite à la découverte d'une cuisine créative, légère et pétillante: une véritable explosion de saveurs teintées d'originalité. D'ici ou d'ailleurs, les petits plats que vous propose Anne auront vite fait de titiller vos papilles et vos narines. Nanoo's est une adresse tendance pour les publics de tous âges à la recherche d'une cuisine légère et savoureuse. En effet, la cuisine est largement d'inspiration 'fusion'. Pour le plus grand bonheur des amateurs de préparations à la fois surprenantes, saines et irrésistibles. L'établissement propose également un menu 'saveurs' de saison, que vous pouvez adapter si vous êtes végétarien(ne).

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Accueil de charme, atmosphère de brasserie moderne, préparations consistantes aux saveurs franches et à la tarification de velours: comment résister?'



BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi, mardi midi et samedi midi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

UNE AUTRE HISTOIRE

Môgreto 1
1457 Walhain-Perbais
Belgique
T +32 (0)10 65 65 66
info@uneautrehistoire.be
www.uneautrehistoire.be

'Une Autre Histoire', c'est une nouvelle aventure qui a vu le jour en octobre 2002 à mi-chemin entre Louvain-la-Neuve et Gembloux, au cœur de Walhain. Benoît et Geneviève vous invitent à pousser les portes de leur sublime villa à l'intérieur contemporain, lumineux et accueillant. Sortant des plus grandes maisons de Belgique ils vous proposent une carte renouvelée tous les mois, respectant les traditions, la fraîcheur, la qualité et les produits de saison. La cuisine française y donne le ton, elle est toutefois toujours sublimée par une petite touche de créativité qui rend chaque plat unique. Les meubles, tables et chaises du restaurant Une Autre Histoire sont élégants, joliment mis en valeur par la lumière du jour qui inonde la pièce par de grandes baies vitrées.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu Plaisir quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: samedi midi, dimanche soir et lundi.
Attention: la formule n'est pas valable lors d'occasions spéciales (Saint-Valentin, Fêtes des Mères,…).

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

LE MORIMONT

Rue du Bois des Rêves 63
1341 Céroux-Mousty (Ottignies-LLN)
Belgique
T +32 (0)10 86 73 86
info@lemorimont.be
www.lemorimont.be

Bienvenue au restaurant Le Morimont où le chef marie divinement les saveurs et les couleurs. Il vous propose une cuisine française inventive, réalisée avec des produits frais de saison et exprime pour vous ses talents de saucier. Aussi, il aime particulièrement travailler les herbes et épices.

La carte des vins met à l'honneur des vins français sans pour autant oublier les dives bouteilles du monde. Le service est attentionné et chaleureux. Lors des soirées d'hiver, un feu de bois est souvent allumé au salon afin d'y prendre l'apéritif en toute convivialité. En été, lorsque le soleil brille, vous pouvez profiter de la terrasse, mais pensez à y réserver une table.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) valable pour deux personnes, précédé d'une assiette de dégustations.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: du lundi au jeudi.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique. Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

LE RESTAURANT MARCHAL

Rampe Sainte-Waudru 4
7000 Mons
Belgique
T +32 (0)65 31 24 02
contact@marchal.be
www.marchal.be

Le restaurant Marchal, institution bien connue de tous les Montois, s'est installé depuis bientôt trente ans dans une jolie maison de maître située à l'un des endroits les plus stratégiques de la ville: au sommet de la rampe Sainte-Waudru. Luc Marchal vous propose une cuisine raffinée, créative et traditionnelle. D'inspiration franco-belge, sa cuisine fait aussi honneur au terroir montois et à ses producteurs locaux.

Ainsi, Luc Marchal propose un véritable Menu Terroir, digne de la ville du Doudou, composé notamment de la célèbre tarte au fromage 'à la montoise', mais aussi un Menu Gourmand, que vous pourrez découvrir grâce à votre Bongo. La carte des vins est à la hauteur de la situation et les bonnes bouteilles françaises y sont joliment représentées. Dans un cadre classique et élégant, confortable et chaleureux, on y déguste donc une cuisine fleurant bon la tradition. Le restaurant Marchal dispose également d'un agréable jardin avec terrasse et s'est diversifié en créant un département traiteur où l'on trouve d'excellentes spécialités maison à emporter.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi et mardi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

AUX 9 TILLEULS

Place Communale 24
7830 Silly
Belgique
T +32 (0)68 56 85 27 ou M +32 (0)495 16 61 69
info@aux9tilleuls.be
www.aux9tilleuls.be

Petit village situé au sud-ouest de Bruxelles, Silly a tout pour séduire. Inspiré par les tilleuls qui trônent aujourd'hui à proximité de l'église du village, le restaurant gastronomique Aux 9 Tilleuls s'est installé à quelques dizaines de mètres de ces arbres qui invitent à profiter du bonheur simple de la vie. Dans un cadre moderne et convivial, on s'y sent de suite comme chez soi, que l'on y ait réservé un dîner d'affaires, une soirée entre amis ou un tête-à-tête plus romantique.

Composée avec brio et art de l'équilibre, la carte vous propose les plus jolies perles de la cuisine française. Tous les menus sont préparés et travaillés à base d'ingrédients achetés le matin même sur le marché ou auprès de producteurs locaux. C'est justement ce respect de la qualité et de la fraîcheur qui a rapidement établi la réputation de cet incontournable de la région.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: du lundi au jeudi, vendredi midi et dimanche soir.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

LE PRÉ VERT

Chemin de la Folie 24
6120 Ham-sur-Heure
Belgique
T +32 (0)71 21 56 09
www.restaurantleprevert.be

Situé à la frontière des provinces du Hainaut et de Namur, le petit village d'Ham-sur-Heure baigne dans un véritable cadre de verdure. Sur les rives de l'Eau d'Heure, le château médiéval d'Ham-sur-Heure veille solennellement sur la région et sur le restaurant Le Pré Vert établi à quelques centaines de mètres seulement. C'est donc là où gastronomie et nature marchent main dans la main, qu'Huguette et Didier Delforge vous souhaitent la bienvenue depuis plus de trente ans. Sur le plan culinaire, le chef tente toujours de surprendre ses convives par une cuisine de haute facture mais abordable: 'fraîcheur et qualité à prix raisonnable', telle est la devise de la maison. Le Pré Vert propose également une très jolie carte des vins, une terrasse chauffée au jardin, une salle de réception, un fumoir et un parking privé.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: dimanche soir, mercredi et jeudi (excepté à midi durant les jours fériés). Les soirs de lundi et mardi sont réservés aux groupes.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

LETTRES GOURMANDES

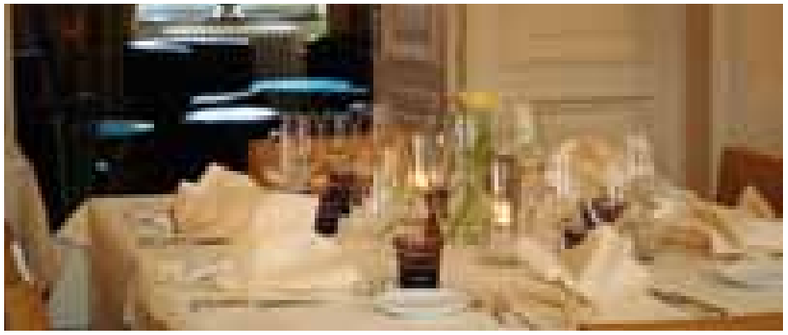
Route de Mons 52
6560 Montignies-Saint-Christophe
Belgique
T +32 (0)71 55 56 22
lettresgourmandes@myoffice.mobistar.be
www.lettresgourmandes.be

Après avoir gagné ses galons dans de prestigieux restaurants, Christophe Lambert décida qu'il était temps de voler de ses propres ailes. Il reprit La Villa Romaine, connue depuis plus de cinquante ans pour être l'une des meilleures adresses des environs et auréolée d'une étoile Michelin, qu'il rebaptisa 'Lettres Gourmandes'. Il opta pour un nouvel intérieur à la fois classique et moderne, où le bleu, le rouge et le crème dominent. Après deux mois de travaux de rénovation, le restaurant jouit d'une toute nouvelle ambiance où les clients peuvent désormais admirer le travail de Christophe dans sa cuisine ouverte. La cuisine de Christophe est d'inspiration française traditionnelle dotée d'une touche plus originale.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Près du pont romain, villa arrangée dans un style actuel sobre et coloré. Patron n'employant que du frais. Salle placée sous l'aimable vigilance de son épouse.'



BON À SAVOIR

Jours de fermeture: dimanche et lundi, sauf si un quelconque événement est organisé durant ces jours-là.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

HÔTEL-RESTAURANT LE CASTEL

Rue du Châpitre 10
5070 Fosses-la-Ville
Belgique
T +32 (0)71 71 18 12
lecastel@lecastel.be
www.lecastel.be

Quand 'manger devient un plaisir', on se rend au Castel à Fosses-la-Ville, bourgade ayant appartenu à la Principauté de Liège et située en province de Namur. Car en effet, si l'endroit est réputé pour offrir des séjours agréables, il est également connu pour être l'une des meilleures tables de la région. Jean-Louis Mathy et son fils Benjamin préparent une cuisine légère et gourmande grâce aux produits du marché. Le service est féminin, souriant, précis et discret. Parmi les spécialités du lieu, on épingle le gibier et les Saint-Jacques en saison, la fricassée de homard et le célèbre pavé de Fosses, un dessert à base de macarons que l'on peut même reproduire à domicile en suivant la recette que Jean-Louis nous dévoile sur son site internet.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services 'de Bouche à Oreilles' (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Belle demeure bourgeoise dirigée par le même chef depuis plus de trois décennies. Désormais aidé de son fils, il y prépare une belle cuisine classique. Véranda et terrasse côté jardin.'

BON À SAVOIR

Jour de fermeture: aucun.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité. La formule n'est pas valable lors des jours fériés.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

LE MOULIN DE L'ESCAILLE

Chaussée de Namur 17
5030 Gembloux
Belgique
T +32 (0)81 61 16 17
hotel@3cles.be
www.3cles.be

Le Best Western Les 3 Clés est certes un hôtel idéalement situé pour partir à la découverte de la région de Gembloux, mais il renferme également un excellent restaurant connu sous le nom de Moulin de l'Escaille. Cuisine de qualité et ambiance chaleureuse, celui-ci vous accueille avec plaisir pour une petite pause placée sous le signe de la gastronomie. Joliment décoré, sobrement élégant, le Moulin de l'Escaille bénéficie de l'air conditionné et jouit d'une jolie vue sur un jardin d'agrément. Damien Herbay, le chef de l'établissement, soigne ses convives en leur proposant une carte variée et des menus gastronomiques préparés à base de produits du marché et de saison.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Côté restaurant, carte au goût du jour et menus saisonniers.'

BON À SAVOIR

Jour de fermeture: les jours de semaine en janvier, février et mars.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

HOSTELLERIE FIEF DE LIBOICHANT

Rue de Liboichant 44
5550 Alle-sur-Semois
Belgique
T +32 (0)61 50 80 30
info@lefiefdeliboichant.be
www.lefiefdeliboichant.be

Amateurs de promenade, de tranquillité, de nature et de plaisirs gastronomiques, suivez-nous à la découverte de l'Hostellerie Fief de Liboichant, un petit paradis lové à Alle-sur-Semois, au cœur de l'Ardenne namuroise. Proposant 24 chambres spacieuses et confortables qui offrent vue sur les méandres de la Semois ou sur la forêt luxuriante, l'hostellerie se distingue également par sa cuisine gastronomique. Organisant régulièrement des séjours à thème tout en proposant une délicieuse cuisine à la carte, Yannick Dauby s'inspire de la cuisine française mais y adjoint une petite touche toute personnelle. Le tout accompagné d'un bon vin et dégusté sur la terrasse en été… Avouez qu'il n'en faut pas plus pour mettre l'eau à la bouche.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu cinq services accompagné d'un café (autres boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Salle à manger classique, à l'image du chef. Terrasses devant et derrière.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi, mardi, mercredi, jeudi et dimanche soir.
Attention: le concept de Les 4 Arbres sera complètement renouvelé dès 2016. C'est la raison pour laquelle la formule est valable uniquement jusque fin décembre 2015.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

LES 4 ARBRES

Rue des 4 Arbres 73
5170 Lustin
Belgique
T +32 (0)81 22 19 22 ou M +32 (0)498 17 46 59
info@les4arbres.be
www.les4arbres.be

Viviane et David D'hollanders vous accueillent au restaurant Les 4 Arbres, une ancienne grange entièrement rénovée dans un style alliant passé et présent, un style simple et pur.

Les œuvres de Stéphan Herrgott, un artiste alsacien, viennent ajouter une petite touche artistique à l'ensemble. Si le salon est le lieu de rendez-vous pour l'apéritif ou le digestif, si la terrasse avec vue sur le jardin vous convie à un moment de détente, la cuisine reste évidemment l'espace privilégié de ce restaurant. Viviane y travaille essentiellement les produits de saison. Eprise de saveurs délicates, de parfums subtils et de produits du terroir, elle propose une cuisine haute en saveur qui conjugue tradition et modernité.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu Passion trois services (boisson non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Un mélange soigné d'éléments rustiques et modernes dans cette ancienne grange rénovée, où la patronne s'occupe de la cuisine mais se montre aussi souvent en salle.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: mardi et mercredi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation par téléphone obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique. Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

HOTEL-RESTAURANT MOULIN SIMONIS

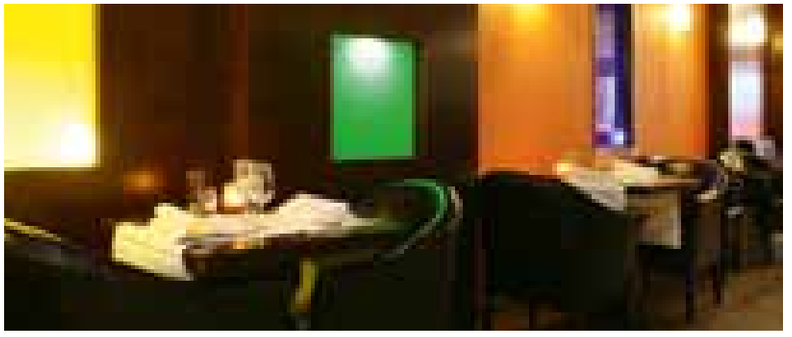
Route de Charleville 42
5550 Laforêt
Belgique
T +32 (0)61 50 00 81
courrier@moulinsimonis.com
www.moulinsimonis.com

Laforêt, petit village du Namurois posé sur la rive gauche de la Semois, baigne dans un cadre de verdure des plus champêtres. Laforêt séduit non seulement par la splendeur de son environnement, mais aussi par sa table gastronomique tentatrice: l'Auberge Moulin Simonis.

En cuisine, c'est Thierry qui manie la cuillère en bois. Révélons de suite qu'il ne s'encombre guère de prêter attention au qu'en dira-t-on des dernières techniques culinaires pour privilégier la simplicité. Thierry honore la cuisine traditionnelle, celle qui respecte les saveurs des ingrédients. Il maîtrise parfaitement son métier et peut donc s'autoriser cette simplicité. Ses petits plats sont toujours parfaitement préparés grâce aux produits régionaux de saison qu'il sublime avec passion. Pensons au jambon de ferme, aux escargots de Lierneux et à bien d'autres… A l'Auberge Moulin Simonis, vous pourrez également compter sur une sélection exceptionnelle et complète de vins réputés.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.



BON À SAVOIR

Jours de fermeture: samedi midi, dimanche et lundi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

CÔTÉ GOÛT

Rue des Soeurs de Hasque 12
4000 Liège
Belgique
T +32 (0)42 22 23 50
cotegout@gmail.com
www.cotegout.be

Christophe Goffin, que l'on a connu aux fourneaux de La Cachette à Harzé pendant treize ans, ouvrait ensuite un bar à vins à Liège et le transformait fin 2008 en un restaurant gastronomique, le Côté Goût.

C'est dans un cadre lounge, agréable et raffiné qu'il vous accueille aujourd'hui pour partager ses deux passions: la cuisine et le vin. Renouvelée tous les mois, la carte est attrayante et fait la part belle aux produits de qualité et de saison mariés de façon originale pour vous faire découvrir toute la richesse des saveurs du marché. La carte des vins, très diversifiée, affiche quant à elle plusieurs appellations françaises, mais aussi européennes et internationales.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Juste derrière la cathédrale Saint-Paul, ce restaurant propose principalement des menus contemporains. Belle carte des vins.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi et mardi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

LA VILLA DES ROSES

Avenue de la Libération 4
4920 Aywaille
Belgique
T +32 (0)4 384 42 36
info@lavilladesroses.be
www.lavilladesroses.be

Admirez toute la beauté naturelle qui entoure la Villa des Roses et profitez d'un séjour au milieu de la magnifique vallée de l'Amblève. Jean-Louis et Lucie vous accueillent personnellement dans leur établissement romantique, charmante maison de campagne traditionnelle transformée en hôtel-restaurant familial depuis 1936. La Villa des Roses est particulièrement élégante et vous invite à découvrir une succulente cuisine gastronomique préparée par Jean-Louis en personne, dignitaire de l'Ordre des 33 Maîtres-Queux de Belgique. Envie de découvrir les charmes touristiques de la région? Furetez au cœur de petits villages ou découvrez Spa, ses sources d'eau minérale et son circuit de Francorchamps.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Auberge familiale adossée à un coteau boisé et disposant d'une agréable terrasse. Côté restaurant, beau choix de plats classiques.'

BON À SAVOIR

Jour de fermeture: aucun.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

HOTEL-RESTAURANT VERVIERS

Rue de la Station 4
4800 Verviers
Belgique
T +32 (0)87 30 56 56
reception@hotelverviers.be
www.hotelverviers.be

L'hôtel-restaurant Verviers a ouvert ses portes en août 2009 et se niche dans l'ancienne gare de Verviers, entièrement rénovée pour l'occasion. Proche du centre-ville, cet hôtel quatre étoiles se situe à proximité d'un complexe commercial et d'un cinéma.

Disposant d'une terrasse plein sud, le restaurant L'Entrepôt vous accueille tous les jours. Vous y apprécierez une carte riche et variée aux parfums internationaux. L'Entrepôt dispose également d'une brasserie où prendre un verre dans une ambiance décontractée. L'hôtel-restaurant Verviers, soucieux de l'environnement, a opté pour la géothermie. Toute l'infrastructure est également adaptée aux personnes à mobilité réduite.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Le restaurant sert toute la journée, dans un cadre au goût du jour, des plats inspirés de la cuisine classique sur une lecture moderne.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi, mardi, mercredi soir, samedi midi et dimanche (ouvert uniquement les deux premiers dimanches du mois à midi).
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

LA CROUSTADE

Rue Hodiamont 13
4802 Heusy
Belgique
T +32 (0)87 22 68 39
croustade@skynet.be
www.croustade.be

Heusy est un petit village paisible du pays de Vesdre situé à deux pas de Verviers. C'est dans un cadre enchanteur doublé d'une magnifique demeure que vous découvrirez la Croustade. Thierry et Pascale Fauviaux, membres des Jeunes Restaurateurs d'Europe et des 33 Maîtres Queux de Belgique, vous proposent une cuisine française raffinée inspirée du marché. Les produits fétiches: foie gras, poissons, crustacés, gibier et légumes du potager en saison. La carte des vins se targue de belles étiquettes à des prix raisonnables. Pour les beaux jours, vous pourrez déguster votre repas sur une magnifique terrasse au bord d'un jardin aquatique invitant à la détente.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Dans ce bâtiment de caractère, une cuisine dont on ne se lasse pas: des mets classiques, préparés avec des produits de qualité, pour un résultat tout en saveur… et à un prix délicieux.'

BON À SAVOIR

Jour de fermeture: samedi midi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

LA PIGNATA

Route de Légipont 20
4671 Barchon
Belgique
T +32 (0)4 362 31 45
info@lapignata.be
www.lapignata.be

Situé dans une maison de maître à seulement vingt minutes du centre de Liège, le restaurant La Pignata vous suggère de passer un agréable moment dans un univers qui lui est propre: un subtil mélange de fermette et d'élégance contemporaine. Depuis 1996, La Pignata séduit les gourmets en quête d'une cuisine qui se veut simple et gourmande, aux saveurs à connotations méditerranéennes et de qualité exemplaire. La carte des vins vous propose un envol gustatif vers les terres italiennes. Retrouvez à votre disposition un parking, une terrasse avec jardin, une salle de réception et une aire de jeux.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Une pause revigorante sur la E40/E42, à l'abri du trafic? Faites halte dans ce restaurant rustique; vous y goûterez une cuisine italienne inventive et bonne. La terrasse est bien agréable et vous n'aurez peut-être plus envie de repartir.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi et mardi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

LA VILLA BONCELLES

Route du Condroz 94
4100 Boncelles
Belgique
T +32 (0)4 336 74 65
info@lavillaboncelles.be
www.lavillaboncelles.be

La Villa Boncelles, c'est à la fois un restaurant, une brasserie et un espace lounge, un trio voué à la gastronomie inauguré en mars 2007 et établi dans une majestueuse villa. C'est au rez-de-chaussée, à droite, que vous trouverez le restaurant, un espace moderne dominé de teintes douces, gris clair, beige et brun. Comptoir, subtil jeu de lumière et joli parquet lustré apportent une petite touche tendance à l'ensemble. A la carte, vous ne trouverez que des produits de qualité. La carte des vins n'est pas en reste car Madame Lenaers, gérante de la Villa Boncelles, aime sélectionner personnellement les vins qu'elle propose: Chili ou Afrique du Sud, cette carte fleure bon le Nouveau Monde.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Tout près du quartier commerçant de Boncelles, une villa rénovée dans un style contemporain. Lounge bar, restaurant gastronomique ou brasserie? Il y en a pour tous les goûts.'

BON À SAVOIR

Jour de fermeture: aucun.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

BRUIT QUI COURT

Boulevard de la Sauvenière 142
4000 Liège
Belgique
T +32 (0)4 232 18 18
info@bruitquicourt.be
www.bruitquicourt.be

Une rumeur élogieuse coule de bouche à oreille depuis plus de quinze ans: le Bruit Qui Court est devenu l'endroit incontournable qui attire tous les gourmands branchés accros à la détente. Logé dans une ancienne banque datant du siècle dernier, ce restaurant est dirigé de main de maître par son créateur Philippe Baelus, tandis que sa sœur Nathalie s'affaire aux fourneaux.

Mélangeant harmonieusement le moderne et le classique, le cadre fait la part belle aux matières et aux tons chauds, sous l'immense et lumineuse verrière qui domine la salle à huit mètres du sol. L'atmosphère feutrée invite à un voyage gourmand et insolite au travers d'une carte inventive très inspirée et qui met en valeur les salades les plus réputées du moment. Elle évolue au fil des saisons pour un plaisir sans cesse renouvelé. La belle carte des vins vous entraîne, quant à elle, aux quatre coins du monde.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu gastronomique quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi, mardi et samedi midi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique, ainsi que le numéro du voucher et le code d'activation.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

photos: © Audrey de Leval

RESTAURANT CARPE DIEM

Grand Place 2
4590 Ouffet
Belgique
T +32 (0)86 36 74 45
info@lecarpediem.be
www.lecarpediem.be

L'Hotel-Restaurant Carpe Diem se situe à Ouffet, un village du Condroz liégeois qui domine la porte des Ardennes et la région de l'Ourthe et de l'Amblève. Etabli dans une vaste maison dont la charmante façade en briques rouges est caractéristique des demeures bourgeoises du début du vingtième siècle dans le Condroz, la demeure fut - dès son origine - un lieu de rencontre, de divertissement et de restauration des plus agréables. C'est alors en dignes héritiers que Marie et Stéphane Poncelet, diplômés de l'école hôtelière de Spa en 1993, y déposent leurs bagages et leur savoir-faire, enrichissant la demeure d'une jolie terrasse et d'un parc séduisant. Les menus gastronomiques qu'ils vous proposent de déguster grâce à ce Bongo varient au fil de saisons et affichent une tendance classique mais néanmoins raffinée.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu découverte cinq services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Le cadre intime, la terrasse et le délicieux menu vous permettront de mettre en pratique la maxime d'Horace: 'Profite du jour présent'. Cuisine actuelle.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi soir, samedi midi et dimanche.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

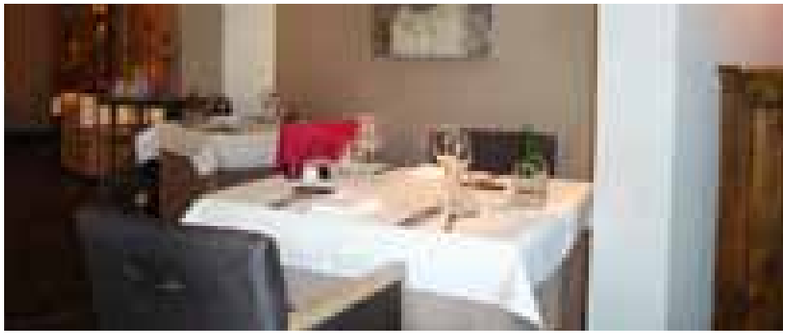
LE CHEVERNY

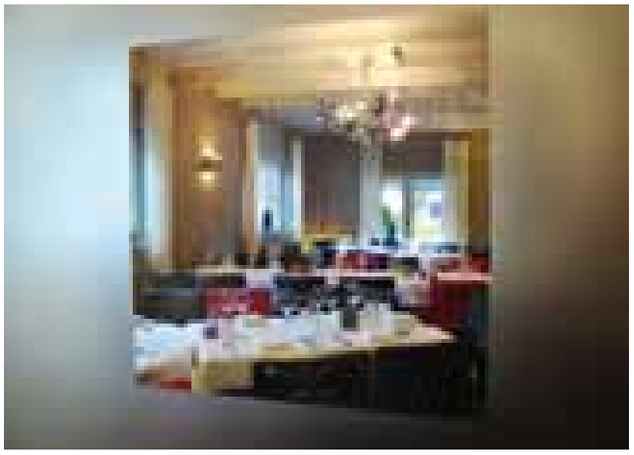
Boulevard de Douai 12
4020 Liège
Belgique
T +32 (0)4 349 00 22
info@restocheverny.be
www.resto-cheverny.be

Liège est l'une de ces villes historiques au centre-ville authentique qui vous emmène également à la découverte de bâtiments plus modernes et d'une gastronomie conviviale et savoureuse. Au sud du centre-ville, Thomas Mordant vous y accueille tous les jours pour une escale gourmande en pays de Liège. Formé au sein de restaurants prestigieux, Thomas mêle les produits frais du marché à une cuisine de terroir et de modernité pour au final proposer des recettes originales et créatives. Le Cheverny baigne dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Petite particularité du lieu: chaque table dispose d'une atmosphère particulière assurant l'intimité de votre repas et privilégiant ainsi votre confort. Le Cheverny dispose également de son propre vivier et garantit ainsi la fraîcheur de ses crustacés.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu gastronomique cinq services (boissons non comprises) pour deux personnes.





BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi, mardi, mercredi soir et samedi midi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

LE PETIT AXHE

Rue de Petit Axhe 12
4300 Waremme
Belgique
T +32 (0)19 32 37 22
info@lepetit-axhe.be
www.lepetit-axhe.be

Entre prairies verdoyantes et petits chemins de terre, le Petit Axhe à Waremme surgit tel un havre de paix planté au cœur de la Hesbaye. Atmosphère des plus sereines, intérieur chaleureux et tons contemporains, vous y serez accueilli par Patricia, charmante maîtresse de maison illuminant vos soirées d'un coup de baguette magique. Christian Claes, son époux, y développe une cuisine française peaufinée au fil du temps et de l'expérience, mais aussi saupoudrée d'une petite touche d'amour du métier. Côté douceur, les desserts sont à la hauteur de la réputation de l'établissement. Terminons par un petit mot sur la carte des vins: France, Italie, Allemagne, Californie, Australie et Espagne, le Petit Axhe vous invite à un véritable tour du monde des cépages.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Table intime sinon confidentielle, en pleine campagne hesbignonne. Déco ravivée, terrasse au jardin, beaux produits cuisinés dans l'air du temps, pour un résultat bien goûtu!'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: dimanche soir, mardi et mercredi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

LE CHARMES-CHAMBERTIN

Crawhez 58
4890 Thimister-Clermont
Belgique
T +32 (0)87 44 50 37
lecharmeschambertin@skynet.be
www.lecharmeschambertin.be

La recette de Roger Simul? Un accueil naturel et chaleureux, une table confortable, l'art de bien recevoir… Situé sur les hauteurs du plateau de Herve, ce restaurant gastronomique de charme se love dans une magnifique ferme: produits de grande pureté et qualité, fraîcheur parfaite, dose de savoir-faire et pincée de créativité, installez-vous en salle ou en terrasse et laissez-vous convaincre par la cuisine du Charmes-Chambertin. Pour la petite histoire, sachez que ce restaurant doit son nom à un excellent cru et confirme la passion des Simul pour les vins de Bourgogne. Vous ne serez donc pas étonné d'apprendre que leur carte des vins fut plusieurs fois primée et propose non moins de quatre cents crus des plus prestigieux. Le Charmes-Chambertin, c'est aussi depuis peu un petit hôtel de sept chambres.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services accompagné d'un demi-litre d'eau (autres boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Dans le décor pittoresque du pays d'Herve, une ferme restaurée, où l'on déguste une excellente cuisine - alliance de tradition et de modernité - mise en valeur par un beau choix de vins.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: samedi midi, dimanche soir et lundi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

UN TEMPS POUR SOI

Rue Thier du Moulin 46
4530 Villers-le-Bouillet
Belgique
T +32 (0)85 25 58 55
info@untempspoursoi.be
www.untempspoursoi.be

Un temps pour soi, un temps à deux, en famille ou entre amis… On trouve toujours un prétexte pour prendre place à l'une des tables du restaurant Un Temps pour Soi, établissement tenu par Maggy et Constant Houpresse et installé à Villers-le-Bouillet. Diplômé de l'école hôtelière de Liège, Constant Houpresse propose une cuisine classique et met tout en œuvre pour concocter une délicieuse cuisine à base de produits de saison, en outre il sait être à l'écoute de ses hôtes et de leurs exigences. L'endroit ayant autrefois servi de moulin, le cadre du Temps pour Soi est donc chaleureux, empreint de confort et de sérénité. A l'extérieur, la superbe terrasse est abritée de plusieurs haies et permet de profiter des rayons du soleil dès les premiers beaux jours.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'On passe un bon moment dans ce restaurant au décor rustique arrangé au goût du jour, où le temps semble s'être arrêté. La cuisine est guidée par les saisons, et déclinée en formules attrayantes. Venez vous faire dorloter!'

BON À SAVOIR

Jour de fermeture: aucun.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation souhaitable. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

L'ECAILLER

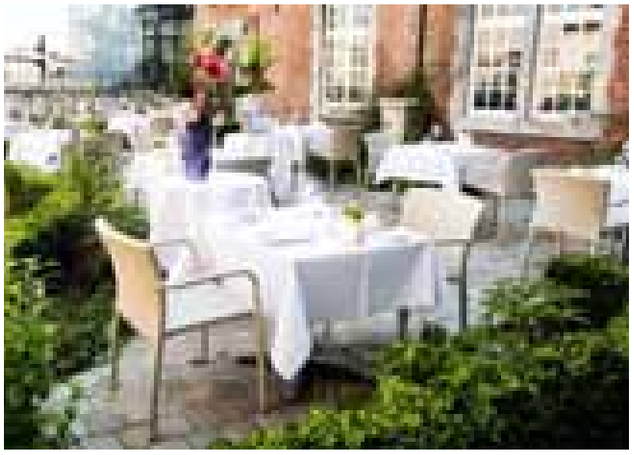
Rue des Dominicains 26
4000 Liège
Belgique
T +32 (0)4 222 17 49
info@lecailler.be
www.lecailler.be

Le restaurant l'Ecailler souhaite la bienvenue aux amoureux de la mer. Remarquablement situé au cœur de la Cité Ardente, dans le luxueux piétonnier des Dominicains, ce restaurant se situe à égale distance entre la cathédrale et l'opéra. Cet établissement séduit d'emblée par son décor élégant et son ambiance brasserie parisienne Art déco. Vous accueillant toujours avec le sourire, son personnel se fait un plaisir de vous renseigner tout en se chargeant de vous procurer un service irréprochable. En cuisine, le chef et son équipe passent la majeure partie de leur temps à préparer le poisson, les huîtres, les langoustes, les homards et les autres crustacés. Pour ceux qui n'apprécieraient pas les produits de la mer, l'Ecailler affiche aussi quelques plats de viande et de gibier en saison. Durant la belle saison, l'établissement se dote en outre d'une terrasse abritée et fleurie.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services, accompagné d'une assiette apéritif (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Depuis 1983, la marée alimente chaque jour cet écailler à dénicher en secteur piétonnier, entre Opéra et Carré. Ambiance parisienne, grande carte.'



BON À SAVOIR

Jours de fermeture: dimanche et lundi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

RESTAURANT LE SÉLYS

Mont Saint Martin 9-11
4000 Liège
Belgique
T +32 (0)4 267 68 04
info@crowneplazaliege.be

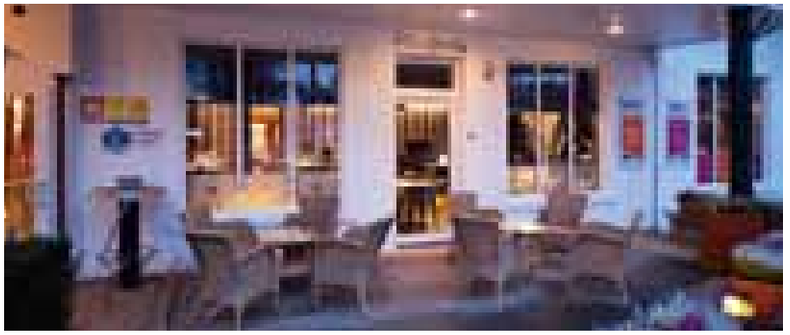
Le Sélys est un restaurant gastronomique relié au flambant neuf Crowne Plaza Liège, le seul hôtel cinq étoiles de la ville. Dans un cadre des plus élégants, le restaurant vous accueille au rez-de-chaussée de l'ancienne maison de maître de Sélys Longchamps.

Poussez la porte du Sélys et découvrez un espace apéritif ainsi que deux différentes salles à manger. Vous pourrez profiter de votre dîner dans le Salon Lovinfosse, portant le nom d'un célèbre artiste liégeois, au décor inspiré des fresques chinoises du dix-huitième siècle pour une ambiance haute en couleurs. Cerise sur le gâteau: le personnel réserve un service irréprochable à chaque convive, vous serez ainsi chouchouté et ne pourrez résister à l'envie de revenir au plus vite!

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise 'Bongo' trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'On se régale d'abord du cadre, historique et raffiné, et, si l'on s'installe en terrasse, de la vue sur la ville… Puis viennent les plaisirs d'une cuisine ambitieuse, ancrée dans la gastronomie liégeoise et signée par un chef qui démontre un solide savoir-faire. Une table élégante que ce Sélys, au sein de l'hôtel Crowne Plaza.'



BON À SAVOIR

Jour de fermeture: aucun.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

HÔTEL CYRANO

Rue de la Gare 23-25
4950 Waimes
Belgique
T +32 (0)80 67 99 89
info@cyrano.be
www.cyrano.be

Situé au cœur des cantons de l'est et au pied des Hautes Fagnes, l'Hôtel-Restaurant Cyrano vous accueille toute l'année pour vous faire découvrir les plaisirs de la table. Car en effet, vouant une véritable passion à la gastronomie, le Cyrano fut tout d'abord un restaurant avant de se tourner également vers l'hôtellerie. Implanté à Waimes, le Cyrano vous convie également à partir à la découverte d'une terre où l'eau est partout présente, du lac de Robertville aux versants sauvages de l'Amblève coulant à proximité.

Inventive et contemporaine, la cuisine du Cyrano s'inspire du Périgord, région réputée pour sa gastronomie hors pair et pour ses délicieux vins provenant de Bergerac. L'établissement a en outre été primé 'carte des vins de l'année 2014' par certains critiques gastronomiques.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Salle à manger chaleureuse et moderne, menu créatif décrit oralement, jolis vins de la région de Bergerac.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi, mardi midi et samedi midi.
Attention: le nombre de places disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

LE PONTICINO

Rue de la Station 2
4032 Chênée
Belgique
T +32 (0)4 365 03 63
info@leponticino.com
www.leponticino.com

La cuisine italienne est tout un art et, dans la préparation des plats, les ingrédients jouent le rôle principal. Ils apparaissent dans l'assiette revêtus de leur plus bel ornement et se laissent déguster sous votre palet. A Chênée, le chef du Ponticino entre en scène pour parfaire cette vérité populaire. Ça ne signifie pas qu'il met de côté la créativité. Que du contraire: la carte montre clairement à quel point il laisse libre court à son imagination aux fourneaux. De plus, l'Italie est largement représentée sur la carte des vins, où y figure aussi l'incontournable grappa. Naturellement, les pâtes, comme le pain et les sorbets, sont faits maison. A se damner! Enfin, l'intérieur du restaurant est à la fois classique et moderne. Si vous prévoyez de venir par une belle et chaude journée, il est alors possible de s'installer en terrasse pour profiter de la vue sur l'Ourthe.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'En reprenant la pizzeria de ses parents, ce jeune chef a réalisé son rêve: proposer une cuisine italienne qui est élaborée et créative. Laissez-vous tenter par ses pâtes fraîches, notamment les raviolis au saucisson de Pouilles: délicieux!'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi et mardi midi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité. Ce Bongo ne peut être cumulé avec d'autres réductions ou offres promotionnelles.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

LA FERRONNIÈRE

Voie Jocquée 44
6830 Bouillon
Belgique
T +32 (0)61 23 07 50
info@laferronniere.be
www.laferronniere.be

La Ferronnière, un hôtel trois étoiles et un restaurant gastronomique, est un endroit paisible situé à l'orée de la forêt. Le lieu est presque secret et confidentiel, mais pourtant réputé aux kilomètres à la ronde pour la délicatesse et la qualité de sa cuisine. Cette escapade gourmande au cœur de l'Ardenne est confiée au savoir-faire de Wim Philips, le propriétaire et cuisinier des lieux. Formé dans les meilleures maisons du pays, Wim apprécie les produits du marché (légumes oubliés, poissons, gibiers,…) et décline ses spécialités au fil des saisons. L'ambiance se veut quant à elle très conviviale, que l'on prenne place en terrasse ou dans la salle à manger.

CE BONGO DONNE DROIT

à l'une des formules suivantes pour deux personnes, boissons non comprises:

- un menu surprise trois services (vendredi et samedi)

OU

- un menu surprise quatre services (en semaine)

MICHELIN: 'Cette belle villa de style anglo-normand, entourée de verdure, domine les hauteurs de Bouillon… Ses salles offrent un cadre très classique pour une cuisine soignée.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: mardi et mercredi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

LA PLUME D'OIE

Place du Centre 3
6660 Nadrin
Belgique
T +32 (0)84 44 44 36
plumedoie@skynet.be
www.plumedoie.be

Au cœur des Ardennes, entre Houffalize et la Roche-en-Ardenne, Nadrin baigne dans un splendide cadre naturel. Les époux Guyaux-Voets vous accueillent au restaurant La Plume d'Oie. Alliant tradition et préparation plus contemporaine, le chef y propose une cuisine de saison, élaborée en fonction des produits du marché. La déco est un brin moderne, un brin rustique, le tout s'intégrant joliment dans un environnement naturel. Une terrasse ombragée vous accueille par beau temps et la table d'hôtes en mezzanine ravit par son décor cosy.

Si vous souhaitez profiter plus longtemps de votre visite, n'hésitez pas à séjourner à La Gentilhommière à six cents mètres du restaurant. Découvrez l'une des quatre chambres charmantes et laissez-vous envelopper par un confort douillet.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Cadre rustique-moderne soigné, accueil charmant, menus évolutifs proposés oralement, salon-mezzanine et mini-terrasse avant enrobée de verdure.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: dimanche soir, lundi et mardi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

AU MOULIN DE HAMOUL

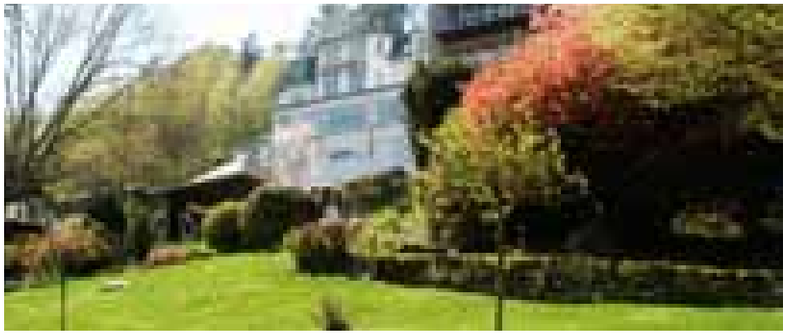
Rue Hotton 86
6987 Rendeux
Belgique
T +32 (0)84 47 81 81
moulin.de.hamoul@proximedia.be
www.moulindehamoul.com

Laurence et Eric Grevisse vous ouvrent les portes du Moulin de Hamoul, un restaurant gastronomique implanté à Rendeux, entre Hotton et La Roche-en-Ardenne. Inauguré en 1994, cet établissement vous propose une cuisine raffinée et s'inspirant du marché. Au fil des saisons, on y découvre des menus variés et préparés à base de produits frais. Si Eric se charge plutôt des fourneaux, Laurence officie en salle et veille à ce que votre repas se déroule sous les meilleurs auspices. Le Moulin de Hamoul se situe au bord de l'Ourthe, dans un joli coin de nature. Quoi de plus délicieux que de se laisser emporter par les parfums d'une cuisine de qualité le temps d'un repas en couple en entre amis?

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Au bord de l'Ourthe, ancien moulin à eau réaménagé où l'on goûte de sages menus oscillant entre tradition et goût du jour. Salles spacieuses et actuelles; terrasse agréable.'



BON À SAVOIR

Jour de fermeture: aucun.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

AUX ROCHES FLEURIES

Rue des Crètes 32
6830 Frahan-sur-Semois
Belgique
T +32 (0)61 46 65 14
info@auxrochesfleuries.be
www.auxrochesfleuries.be

Depuis 1933, l'hôtel-restaurant Aux Roches Fleuries se love au cœur d'un des plus beaux méandres de la Semois. Cela fait déjà trois générations que cet établissement familial propose quatorze chambres spacieuses où profiter du silence de la nature. Mais Aux Roches Fleuries dispose également d'un excellent restaurant qui séduit les plus fins gastronomes. Variant au gré des saisons et des produits du marché, le restaurant est animé par Dimitri Minet. Au menu? Quelques spécialités maison, telles que truite au bleu, foie gras ou marmelade, mais aussi viandes et gibiers, poissons et crustacés, fromages chauds affinés et entremets sucrés. Sans oublier la jolie cave à vin qui propose un grand choix d'excellents crus.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Vue bucolique par les baies du confortable restaurant. Choix classique actualisé.'

BON À SAVOIR

Jour de fermeture: aucun.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

HOTEL DE LA POSTE - RELAIS DE NAPOLÉON III

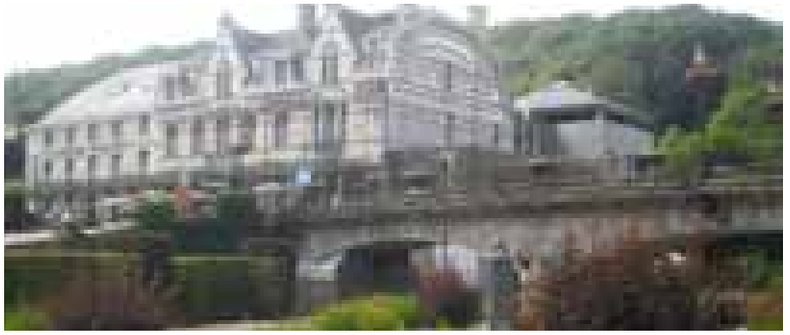
Place Saint-Arnould 1
6830 Bouillon
Belgique
T +32 (0)61 46 51 51
info@hotelposte.be
www.hotelposte.be

L'histoire de l'Hôtel de la Poste remonte à 1730. Connu sous le nom de Grand Cerf, puis de Grand Saint-Hubert, il accueillait jadis les voyageurs venant d'Angleterre, de Suisse, de France ou des Pays-Bas. Proposant aujourd'hui soixante chambres, l'Hôtel de la Poste peut se targuer d'avoir hébergé d'illustres personnages (Cees Nooteboom, Emile Zola,…). Côté cuisine, le restaurant La Diligence vous invite à passer un moment grandiose. L'équipe de cuisine y prépare en effet une délicieuse cuisine traditionnelle et régionale, une cuisine qui évolue au fil des saisons et est régulièrement saupoudrée de touches plus originales et créatives.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Repas au goût du jour dans un cadre soigné; coup d'œil sur la Semois et le château par les fenêtres.'



BON À SAVOIR

Jour de fermeture: aucun.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

LE SANGLIER DES ARDENNES

Rue Comte Théodule d'Ursel 14
6940 Durbuy
Belgique
T +32 (0)86 21 32 62
info@sanglier-des-ardennes.be
www.sanglier-des-ardennes.be

Située au cœur de la plus petite ville du monde, l'Hostellerie du Sanglier des Ardennes est devenue au fil des ans le plus bel ensemble hôtelier de la région.

Côté fourneaux, c'est Frédéric Caerdinael que l'on découvre à la tête de ce temple voué à la gastronomie. Au Sanglier des Ardennes, les produits des artisans locaux servent de base à l'élaboration d'une cuisine pleine de saveurs, toujours en respect des saisons. Les caves du Sanglier valent également le déplacement: riches de 15.000 bouteilles, elles offrent une diversité peu commune et ont même été primées à diverses reprises. N'oublions pas de mentionner que le Sanglier dispose d'une agréable terrasse accessible par beau temps.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Le Sanglier est une valeur sûre des Ardennes, mais il ne craint pas les audaces: son décor très "chic contemporain" le rend unique dans la région. La carte, elle, conserve toute sa foi dans le terroir local, avec quelques diversions.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: lundi et mercredi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

LA FLEUR DE THYM

Route de Liège 34
6660 Houffalize
Belgique
T +32 (0)61 28 97 08
lafleurdethymrestaurant@gmail.com
www.lafleurdethym.be

Houffalize, petite ville située au cœur de l'Ardenne et bordée par l'Ourthe, rayonne désormais aux couleurs provençales. La Fleur de Thym est un restaurant tenu en couple et disposant d'une terrasse, d'un parking et d'une cuisine ouverte sur la salle à manger, exigence du chef qui souhaitait être en contact avec ses clients.

A la Fleur de Thym, on aime les huiles, les herbes aromatiques, les risottos, les saveurs et les parfums du midi, sans pour autant renier le foie gras et le gibier en saison. Raffinée et prodiguée dans un cadre intime et agréable, la cuisine varie au fil des mois tout en respectant la nature des produits. Doté d'une intéressante carte des vins à la composition plutôt variée, ce restaurant vous proposera certainement le cru convenant à merveille à votre repas.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Des bois de cerf au mur, voilà le seul élément qui rappelle ici les Ardennes, car tout y est résolument contemporain: déco noir et blanc élégante, mobilier design… Côté fourneaux, le chef ne renie pas la cuisine classique, tout en osant innover et jouer avec les temps de cuisson, par exemple.'

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: mardi soir et mercredi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

AU CŒUR DE LACUISINE

Rue du Fond des Naux 7
6821 Florenville-Lacuisine
Belgique
T +32 (0)61 51 39 92
info@aucoeurdelacuisine.be
www.aucoeurdelacuisine.be

Au Cœur de Lacuisine est un charmant hôtel exploité par Ronny et Christel dans le petit village de Lacuisine – d'où le nom – en plein région de la Gaume. Situé dans un domaine d'un hectare, à distance de marche de la Semois, cet hôtel offre toute la tranquillité et le confort pour un séjour réussi au sud de la province de Luxembourg. Grâce à votre Bongo, vous êtes invité à découvrir le restaurant d'Au Cœur de Lacuisine où le chef Ronny déniche les meilleurs produits locaux pour les concocter en de délicieux plats prisés des plus fins gastronomes.

La carte présente ainsi des menus que vous pouvez composer vous-même. Le menu Grand Petit Cœur s'étale en quatre services. Rendez-vous sur le site internet du restaurant pour consulter les différents choix, servis en entrée ou en plat principal (prix adapté en conséquence). Avec le menu Grand Petit Cœur, vous pouvez profiter de trois entrées (donc en petit prix) et d'un dessert. Pensez également que l'offre peut légèrement varier car elle suit la disponibilité des produits et le cours des saisons.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu quatre services 'Menu Grand Petit Cœur' que vous pouvez composer vous-même et précédé d'un apéritif maison (autres boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jours de fermeture: dimanche et lundi.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

CACHET

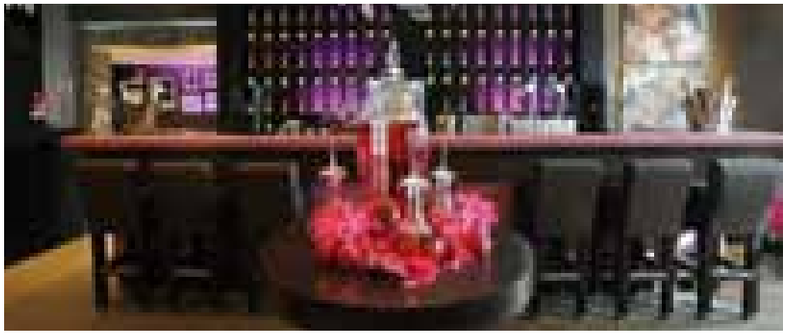
Boschstraat 104
6211 AZ Maastricht
Pays-Bas
T +31 (0)43 321 35 23
info@cachetmaastricht.nl
www.cachetmaastricht.nl

Jouko Holla et son épouse Esther dirigent l'Hotel Holla et le restaurant Cachet depuis 2003. En cuisine, le chef mitonne ses petits plats avec beaucoup d'amour, se laissant tantôt influencer par la cuisine française, tantôt par le terroir. Au restaurant Cachet, il n'est donc pas rare de déceler une petite touche régionale sur un plat à première vue plus international. Les petits plats proposés sont variés et la carte des vins est composée avec soin. Dans une ambiance chaleureuse et décontractée, Esther seconde son époux en salle. Avec ses petites tables en bois, ses bocaux et ses tables soigneusement dressées, l'ensemble baigne dans un cadre moderne et apaisant.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise cinq services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Le chef Jouko Holla soigne le goût et cuisine avec finesse. A la carte, on trouve de nombreuses viandes présentées dans des proportions parfaites et accompagnées de délicieuses sauces.'



BON À SAVOIR

Jour de fermeture: dimanche.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

RESTAURANT CHOCOLAT

Torenstraat 9
4811 XV Breda
Pays-Bas
T +31 (0)76 533 59 75
info@restaurantchocolat.nl
www.restaurantchocolat.nl

Plantons le décor: teintes chocolat, meubles modernes, ambiance faite pour se lécher les babines. On dit que le chocolat rend heureux? Ce n'est certainement pas les petits plats que vous propose le restaurant Chocolat qui viendront prouver le contraire. Pour concocter une cuisine française aux notes orientales, les chefs ne travaillent qu'avec les produits les plus frais. Sans être guindée, l'équipe du restaurant Chocolat se montre toujours attentive et très professionnelle. Si vous ne savez pas quel vin choisir pour agrémenter votre repas, faites confiance à la Formule Vin du restaurant Chocolat (prévoir un supplément pour la Formule Vin).

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Charmante salle à manger dans les tons chocolats décorée de photos noir et blanc à la gloire des stars du cinéma des années soixante. Bonne ambiance lounge et actuelle.'

BON À SAVOIR

Jour de fermeture: aucun.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi soir est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

HET OUDE RAADHUIS

Dorpsstraat 22
4661 HP Halsteren
Pays-Bas
T +31 (0)16 468 40 76
info@restauranthetouderaadhuis.nl
www.restauranthetouderaadhuis.nl

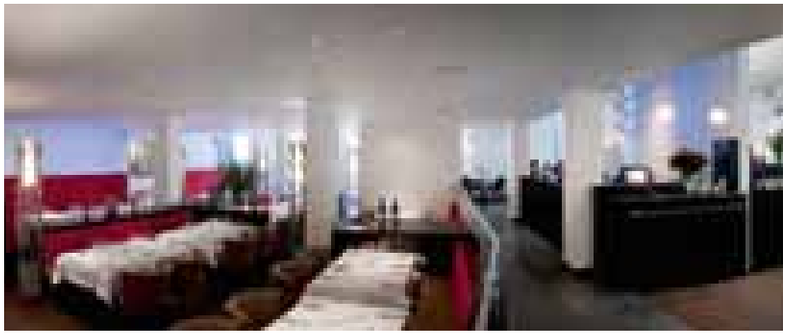
Le restaurant Het Oude Raadhuis a trouvé refuge sous les poutres de l'ancienne maison communale d'Halsteren, non loin de Bergen op Zoom (Brabant-Septentrional).

Le bâtiment date au moins du dix-septième siècle. Il va sans dire qu'il fit l'objet d'une profonde et minutieuse rénovation. La patience et les efforts étant toujours récompensés, c'est avec des étoiles dans les yeux que l'on admire aujourd'hui le résultat auquel les deux frères Wesley et Dave Alder sont arrivés. Évidemment, c'est en premier lieu pour satisfaire vos envies gourmandes que vous pousserez les portes de cet établissement: de l'entrée au dessert, tout promet d'être délicieux! Inspiré par la cuisine française et néerlandaise, le chef travaille avec amour et passion pour son métier. La qualité est tout aussi présente sur la carte des vins.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

MICHELIN: 'Un joli restaurant au décor chaleureux et intime, dont les caves voûtées servirent autrefois de cachot! La cuisine, contemporaine et raffinée, s'accompagne d'un beau choix de vins… et de conseils avisés.'



BON À SAVOIR

Jour de fermeture: aucun. Ouvert le midi du lundi au samedi, et le soir du lundi au dimanche.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

photo: © Hugo Feran

BRASSERIE FLO MAASTRICHT

Stationsstraat 28
6221 BR Maastricht
Pays-Bas
T +31 (0)43 328 25 25
info@flomaastricht.nl
www.flomaastricht.nl

Découvrez la Brasserie FLO Maastrict dans le quartier tendance Wyck et régalez-vous d'une cuisine de brasserie artisanale de France. Outre la carte des Fruits de Mer, vous trouvez également des menus variant au gré des saisons et la carte des menus 'Flo' très populaire. La fraîcheur et la passion des saveurs règnent en maître, dans une cuisine où les ingrédients sont toujours concoctés à la minute.

L'intérieur du restaurant est très tendance et l'ambiance So Frenchy se ressent de toute part. C'est l'adresse parfaite pour déguster la gastronomie de l'Hexagone accompagnée d'un excellent vin, naturellement. Bon à savoir: c'est notamment grâce aux plats servis, à la situation unique, à la passion, au plaisir de servir, au cadre et au rapport qualité/prix que la Brasserie FLO Maastricht a pu obtenir une note de 13/20 au Gault-Millau!

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu FLO quatre services (boissons non comprises) pour deux personnes.

BON À SAVOIR

Jour de fermeture: aucun.
Attention: le nombre de tables disponibles le samedi est limité.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique.
Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

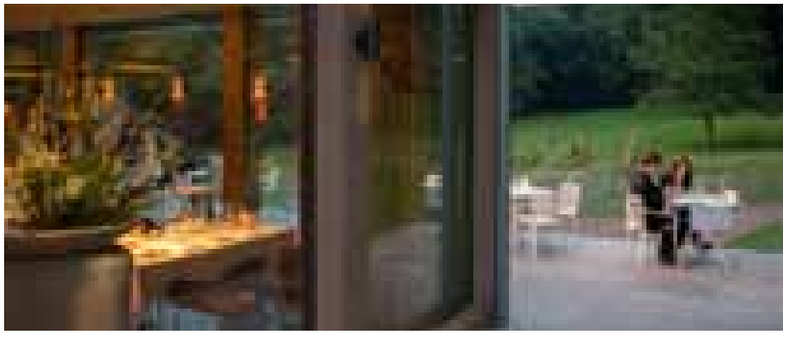
RESTAURANT MIRÓ

Oude Rijksweg 20
6271 AA Gulpen
Pays-Bas
T +31 (0)43 450 39 88
gulpenerland@saillanthotels.eu
www.saillanthotels.eu

Rares sont les personnes à pouvoir prétendre à une imagination aussi débordante que celle de l'artiste espagnol Miró. Ses travaux appartiennent aux plus originaux que le vingtième siècle a connus. La fantaisie et la créativité du peintre se retrouvent un peu dans les plats du restaurant Miró à Gulpen, d'où le clin d'œil dans le nom de cette charmante adresse. Le chef-coq Kenneth Flas y orchestre son équipe de main de maître. Grâce à ce Bongo, vous aurez le plaisir gustatif mais aussi visuel de savourer les créations culinaires de la cuisine du Limbourg et de partout ailleurs aussi. Le tout est sublimé par la petite touche raffinée du chef et l'ambiance détendue des lieux. Le restaurant Miró dispose d'une cuisine ouverte histoire de vous faire partager la mise en scène où s'expriment toute la passion et l'expérience pour les préparations soignées dans le moindre détail.

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise cinq services, comprenant un verre de bienvenue (autres boissons non comprises) pour deux personnes.



BON À SAVOIR

Jour de fermeture: aucun.

Réservation obligatoire. Merci de mentionner votre Bongo Rendez-vous Gastronomique. Important: activer d'abord votre bon sur www.mybongo.be.

photos: © Etienne van Sloun

RESTAURANT PIRANDELLO

Tunnelweg 99
6372 XH Landgraaf
Pays-bas
T +31 (0)455 46 43 43
winselerhof@chateauhotels.nl
www.chateauhotels.nl

En lisière du vallon Strijthagerbeekdal dans le Limbourg néerlandais, le Winserlerhof a élu domicile dans une ferme en carré datant du seizième siècle. Autant dire qu'il a déjà tout pour plaire. Il dégage en outre un caractère contemporain et élégant à souhait. Grâce à ce Bongo, vous pouvez découvrir le restaurant italien Pirandello, au sein de ce luxueux hôtel quatre étoiles.

Ici, vous goûtez au soleil même s'il ne brille pas dans le ciel de la région. Les excellents vins italiens et la vaste carte promettent un dîner mémorable aux accents du Sud. Simplicité, régal et authenticité qualifient au mieux la cuisine du Pirandello. La base des plats présentés, ce sont des ingrédients locaux, frais et le plus souvent biologiques. L'intérieur sobre et lumineux ainsi que la vue magnifique sur la nature environnante font du restaurant une vraie petite perle à savourer sans jamais se lasser. Si la météo est toutefois clémente, vous pouvez vous installer sur la terrasse et profiter de l'air revigorant. Bon appétit!

CE BONGO DONNE DROIT

à un menu surprise trois services (boissons non comprises) pour deux personnes.

FSC
www.fsc.org
MIX
Paper from
responsible sources
FSC® C019576

Ce Bongo donne droit à un dîner gastronomique pour deux personnes (boissons non comprises), à déguster dans l'un des restaurants sélectionnés. Vous trouverez sa date limite de validité sur le chèque-cadeau.

- Le Homard et la Moule à Bredene
- De Kotee Jardin à Blankenberge
- Pegasus à Poperinghe
- La Croisette à Knokke
- De Gouden Klokke à Avelgem
- De Steenen Haene à Ypres
- Imperial à La Panne
- Di Coylde à Beernem
- Restaurant Eglantier à Oostduinkerke
- Oh Restaurant à Saint-Idesbald
- Restaurant Manuscript à Bruges
- Open Fire à Knokke
- Parkrestaurant à Bruges
- Het Bourgondisch Kruis à Cuerne
- Sandton Hotel Broel à Courtrai
- Bistro-Restaurant Fort Napoleon à Ostende
- Restaurant Korenhuis à Gand
- De Klosse à Zwijnaarde
- Het Verschil à Alost
- Vredesdreef 3 à Vinderhoute
- Paul de Pierre à Maarkedal
- Geuzenhof à Massemen
- Restaurant - Feestzalen Tybeert à Daknam
- La Tourbière à Alost
- Kasteel van Saffelaere à Lochristi
- Restaurant Arno à Beveren
- L'Amitié à Anvers
- à la carte à Heist-op-den-Berg
- Martinushoeve, Restaurant 't Melkhuis à Zandvliet
- Restaurant Bernardin à Anvers
- Gekrulde Zinnen à Lierre
- Dock's Café à Anvers
- Het Keukenorkest à Geel
- Vina Clara à Borgerhout
- De Boecherie à Boechout
- L'olivier à Sint-Katelijne-Waver
- Torsk à Brecht
- Vin Perdu à Oud-Turnhout
- Jardin Public à Berchem
- Restaurant Volef's à Anvers
- Gigi il Bullo à Anvers
- De Kwizien à Hasselt
- Altermezzo à Tongres
- De Kleine Stoof à Alken
- Restaurant Corneille à Genk
- De Mangerie à Eisden
- Hostellerie La Butte aux Bois - Relais & Châteaux à Lanaken
- La Feuille d'Or à Dilsen-Stokkem
- Kasteel Wurfeld à Maaseik
- Hostellerie Mardaga - Different Hotels à As-Genk
- Het Fornuisje à Peer
- Het Smaaksalon à Hasselt
- Fidalgo à Tirlemont
- De Bibliotheek à Vaalbeek
- Dumon à Wakkerzeel
- Het Land aan de Overkant à Heverlee
- Bistro Oud Dorp à Huizingen
- La Manufacture à Bruxelles
- L'Atelier de la Truffe Noire à Bruxelles
- Chalet de la Pede à Anderlecht
- COSPAIA à Bruxelles
- L'Ange Corner à Bruxelles
- Be Café Marché Jourdan à Bruxelles
- Nanoo's à La Hulpe
- Une Autre Histoire à Walhain-Perbais
- Le Morimont à Céroux-Mousty
- Le Restaurant Marchal à Mons
- Aux 9 Tilleuls à Silly
- Le Pré Vert à Ham-sur-Heure
- Lettres Gourmandes à Montignies-Saint-Christophe
- Hôtel-Restaurant Le Castel à Fosses-la-Ville
- Hostellerie Fief de Liboichant à Alle-sur-Semois
- Le Moulin de l'Escaille à Gembloux
- Les 4 Arbres à Lustin
- Hotel-Restaurant Moulin Simonis à Laforêt
- Côté Goût à Liège
- La Villa des Roses à Aywaille
- Hotel-Restaurant Verviers à Verviers
- La Croustade à Heusy
- La Pignata à Barchon
- La Villa Boncelles à Boncelles
- Bruit Qui Court à Liège
- Restaurant Carpe Diem à Ouffet
- Le Cheverny à Liège
- Le Petit Axhe à Waremme
- Le Charmes-Chambertin à Thimister-Clermont
- Un Temps pour Soi à Villers-le-Bouillet
- L'Ecailler à Liège
- Restaurant Le Sélys à Liège
- Hôtel Cyrano à Waimes
- Le Ponticino à Chênée
- La Ferronnière à Bouillon
- La Plume d'Oie à Nadrin
- Au Moulin de Hamoul à Rendeux
- Aux Roches Fleuries à Frahan-sur-Semois
- Hôtel de la Poste - Relais de Napoléon III à Bouillon
- Le Sanglier des Ardennes à Durbuy
- La Fleur de Thym à Houffalize
- Au Cœur de Lacuisine à Florenville-Lacuisine
- Cachet à Maastricht (NL)
- Restaurant Chocolat à Breda (NL)
- Het Oude Raadhuis à Halsteren (NL)
- Brasserie FLO Maastricht à Maastricht (NL)
- Restaurant Miró à Gulpen (NL)
- Restaurant Pirandello à Landgraaf (NL)